

VERSE

TOUTJOURS

MENU

NOS ENTRÉES

- Tartare de saumon** 11€
Passion, échalotte, citron vert, pomme, concombre, ciboulette, algue de nori et aneth
- Avocat Toast** 11€
Guacamole, fromage frais, grenade, radis, fenouil, coulis de betterave, germe et graine
- Oeuf bio mayo** 7€
Ciboulette, sucrine, ail noir et ail frit
- Crèmeux de Porimarron** 11€
Artichaut, châtaigne, copeau de comté, croûton et ciboulette
- Focaccia stracciatella / Jambon de pays** 10€
Roquette, confiture de tomate, olive taggiashe, pignon, radis et vinaigrette framboise/piment d'Espelette

SALADES

- Gobelins** 17€
Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade
- Biquette** 15€
Chèvre pané, pomme, noix, figue, abricot sec, raisin, jambon de pays, tomate cerise, oignon rouge et mesclun
- Cobb** 16€
Poulet croustillant, bacon, comté, oeuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun
- Vegé Bowl** 15€
Petite épeautre, houmous de carotte jaune, guacamole, houmous de betterave, radis, soja, concombre, carotte, pois chiche, oignon rouge et graine
- Mama** 16€
Tomate ancienne, coppa, pomme, radis, pomme grenaille, framboise, copeau de parmesan, croûton de focaccia, sucrine, radis, haricot vert, cranberry, noisette et pesto pêche/basilic

POISSONS & VEGGIE

- Lasagne aux légumes confits** 16€
Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, roquette et parmesan
- Pavé de saumon** 21€
Bouillon miso/soja, nouilles de riz aux légumes, sésame, ciboulette et oignons frits
- Mi-cuit de Thon** 19€
Purée de patate douce, fenouil croquant, zaatar, amande et sauce tahini/citron vert
- Gnocchi Poêlé** 18€
Crème de truffe, champignon de Paris, enoki, roquette et copeau de comté

VIANDES

- Tartare charolais au couteau** 17€
Préparé minute, frites et mesclun
- Belle noix entrecôte (250g)** 25€
Gratin au cantal, mesclun et sauce au poivre vert
- Parmentier de joue de boeuf** 17€
Butternut, noisette, clémentine, enoki, roquette
- Suprême de volaille fermier au satay** 16€
Riz sauté aux légumes, cacahuète, oignon frit, sésame et coriandre
- Saucisse de porc fermier** 16€
Purée à la crème, sucrine et sauce à la moutarde à l'ancienne
- Magret de canard** 21€
Haricot vert, potimarron rôti, pistache, sauce orange/sirop d'érable

BURGER, FRITES & SALADE

- Le Toujours** 16€
Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon confit
- Le Végé** 16€
Galette de légumes, mozzarella, yaourt aux herbes fraîches, avocat, roquette, tomate et oignon confit
- Le Cot-Cot** 16€
Poulet pané, oignon confit, avocat, chèvre, roquette, tomate et sauce cocktail

Votre burger avec des frites de patates douces +1€

À PARTAGER

- Planche de charcuterie** 17€
- Planche de fromages affinés** 17€
- Mixte** 18€
- Castaniù frites, cantal et lard fumé** 7€
- Assiette de frites de patate douce et mayonnaise à l'ail noir** 7€
- Assiette de frites** 4,90€
- Fromages au choix** 5,50€
Camembert de Normandie, Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne, Crottin du Quercy, Comté, Cantal
- Assiettes de 3 fromages** 12€

NOS DESSERTS

- Mi-cuit au chocolat** 9€
Crème anglaise, coulis de fruit rouge et glace caramel beurre salé
- Tiramisu** 9€
Myrtille, spéculoos
- Île flottante** 9€
Passion, citron vert et tuile coco
- Brioche perdue** 9€
Caramel, chantilly et glace vanille
- Pavlova aux framboises** 9€
Chantilly, sorbet framboise, pistache et coulis de fruit rouge
- Tarte tatin** 9€
Crème fraîche, coulis de fruit rouge
- Café gourmand** 9€

TOUS LES PLATS SE FONT À EMPORTER AVEC -10%

En cas d'allergies prévenez nous

Prix net en euros