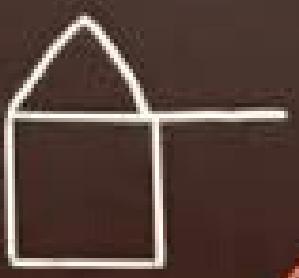


MENU DU JOUR

Entrée + Plat }
Plat + Dessert ^{ou} } 13€

Entrée + Plat + Dessert 16€

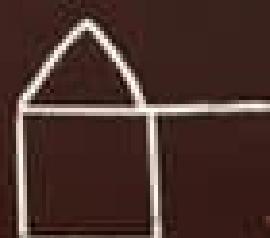


FAIT MAISON

- Crème navets-carottes au piment d'Espelette
- Oeuf-thon, mayonnaise à l'ancienne maison aux herbes de Provence et aneth
- Risotto d'épinards et parmesan (vegan)
- Suprême de pintade, fumet de cépes et riz pilaf
- Cantal entree deux à la découpe
- Cervelle de Canut lyonnaise ^{ou}

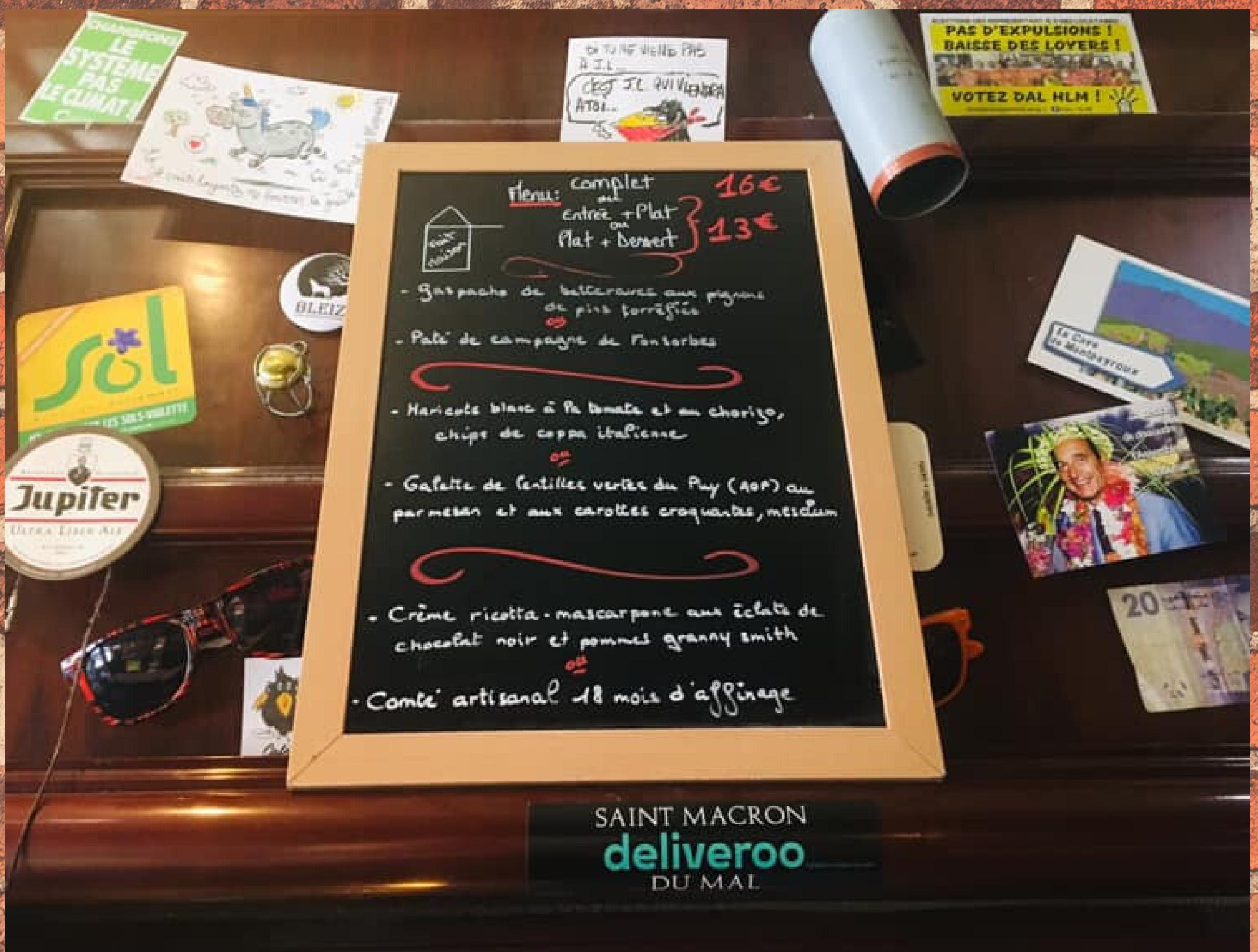
MENU DU JOUR

Entrée + Plat } 13€
Plat + Dessert } ou
Entrée + Plat + Dessert 16€



Fait Maison

- Velouté potiron - curcuma et éclats
ou de noisette
- Pâté de campagne
- Dhal de lentilles corail, lait de coco,
gingembre, riz au céleri confit
ou
- Rôti de porc basse température, crème
provençale, mousse fine de patates douces
et mesclun
- Crème chocolat et confiture
figue-vanille maison
ou
- Crumble jeûne à la découpe





Carte du soir

19h / 21h

Prix des portions sans boissons et hors taxes et cotisations pour les taxes.

- Saucisse Sèche 4€
- Chorizo 4€
- Jamon 4€
- Fromage 4€
- Tartinade 3.5€
- Légumes croquants 3.5 €

Prix à la portion.



à votre dépannage quotidien. Tous les jours de 10h à 21h
Lundi à Vendredi : 10h à 21h
Samedi : 10h à 20h
Dimanche : 10h à 19h

