

C'EST L'APÉRO !

à tartiner

sur du pain

6 € 50
pièce

Bocal de rillettes de poisson

Bocal de butternut épicé

Bocal de fromage

Bocal du moment

Bocal de houmous

Bocal du boucher



PLANCHE GOURMANDE

3 tartinades au choix en taille réduite

14,90 €



BIO

Chips de légumes

3,50 €

tapas

Petit plateau

23 €

4 filets de poulet panés aux flocons d'avoine

4 croquettes de bœuf au cheddar

4 falafels

Grand plateau

40 €

On double les quantités !

planches

Charcuteries

12 €

Fromages

15 €

Mixte

14 €



ENTRÉES

LES POIREAUX

Poireaux gratinés au Grana Padano, béchamel & magret fumé

10 €

L'OEUF PARFAIT

Œuf cuit à 64°, sauce meurette & croûtons

12 €

LE TATAKI DE SAUMON (servi froid)

Saumon mariné, enrobé de sésame noir & blanc, cru à coeur. Asperges & crème montée wasabi

13 €

LA TARTINE HIVERNALE

Pain de campagne, fromage blanc, pommes de terre, reblochon, jambon serrano

9 €

MENU ENFANT

10 €

STEAK HÂCHÉ OU POULET PANÉ AUX FLOCONS D'AVOINE

Accompagnement frites OU purée de panais-pommes de terre + Sirop à l'eau

PLATS



- LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE** 17,50 €
Pesto, tomates séchées, Grana Padano & frites fraîches, salade verte
- LE BURGER, FRITES & SALADE** 17,50 €
Recette selon l'humeur du chef
- ESCALOPE DE POULET GRATINÉE** 19,90 €
Crème muscade, jambon forêt noire, brie & rattes rôties, salade verte
- LA PIÈCE DU BOUCHER**
Selon arrivages (le prix peut varier en fonction de la pièce)

POISSONS

- 21,90 € LE TATAKI**
Saumon mariné, enrobé de sésame noir & blanc, cru à coeur, asperges & crème montée wasabi. Servi avec purée pommes de terre-panais
- 21,90 € LE CABILLAUD**
Cabillaud, crumble de chorizo, purée de panais & pommes de terre, bouillon au spigol

LE VÉGÉ'

- RISOTTO** 18,90 €
Aromatisé à la truffe & champignons des bois
- LE BURGER VÉGÉ** 17,50 €
Falafels, aïoli, grana padano, roquette, oignons crispy
- LE BOWL VEGAN** 17,50 €
Nouilles de riz, sauce coco butternut, champignons asiatiques, patates douces rôties

VÉGAN

SALADES

- VOSGIENNE** 14,50 €
Salade verte, lardons, croûtons, pommes de terres, comté, fromage blanc, œuf dur, vinaigrette au melfort
- PERIGOURDINE** 15,50 €
Salade verte, pommes de terre, magret fumé, gésiers, œuf dur, croûtons, cancoillote, vinaigrette balsamique
- HIVERNALE** 15,50 €
Salade verte, roquette, féta, butternut rôti, grenade, noix, vinaigrette balsamique

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE VANILLE TONKA** 7,50 €
- CHEESECAKE PAMPLEMOUSSE** 7,00 €
- DUO DE CHOCOLAT** 7,00 €
- DESSERT DU MOMENT** 7,00 €
- TIRAMISU DU MOMENT** 7,00 €
- CAFÉ/THÉ GOURMAND** 7,50 €
- ASSIETTE DE FROMAGES** 7,50 €