

NOS PLATS

LES ENTRÉES

- OEUFS MAYONNAISE 6€
Condiment pain grillé & pickles de légumes
- LA SALADE CAESAR 9€
Poulet rôti, jambon de pays, parmesan, oeuf dur, croûtons, oignons rouge, sauce caesar
- NOS ENTRÉE "FORMULE DU MIDI" 6€

LES PLATS

- BÒ BÚN CREVETTES OU POULET 16€
Vermicelle de riz, pousses de soja, carottes vinaigrées, concombres, laitue iceberg, coriandre et menthe fraîche & cacahuètes...
- LA SALADE CAESAR 16€
Poulet rôti, jambon de pays, parmesan, oeuf dur, croûtons, oignons rouge, sauce caesar
- NOTRE BURGER DU MOMENT 16€
Pain brioché maison
Également en version Veggie à base de protéines végétales de soja biologique Français
- TARTARE DE SAUMON FRAIS 17€
Aux herbes fraîches, citron vert & jaune, gingembre et huile d'olive.
- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 18€
Cru ou poêlé, préparé par nos soins
- FAUX-FILET À LA PLANCHA 20€
Sauce béarnaise ou roquefort (±250g)
- ESCALOPE DE SAUMON 17€
Snackée à la plancha, sauce à l'oseille

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT
Frites maison, Haricots verts, Riz basmati,
Tagliatelles fraîches, Salade mesclun



Scannez-moi pour les allergènes dans nos plats

MENU DES MINOTS
11€

Plats au choix : Aiguillette de poulet panée corn flakes ou Haché charolais 90g ou escalope de saumon, garniture au choix

Desserts au choix : Glace 2 boules ou chou chantilly sauce chocolat

Boissons : Sirop à l'eau ou diabolo et une surprise

SEUL OU À PARTAGER

- HOUMOUS DE MOJETTE DE VENDÉE 8€
Pain à l'ail, huile de noix et jambon de pays
- BURRATA ET BOEUF SALATÉ 10€
Taosts, pesto basilic et tomates cerises confites
- RISOTTO BALLS CHÈVRE PIQUILLOS 10€
St Maure de Touraine AOP et sauce aioli

LES DESSERTS

- PROFITEROLE MAISON AU CHOCOLAT
1 chou.....5€ 2 choux.....9€
- NOUGAT GLACÉ MAISON 7€
En finger, sauce caramel
- MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR 7,50€
Cœur coulant (10 minutes de préparation)
- CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE 6€
A la vanille de Madagascar
- SALADE DE FRUITS DE FRAIS 7€
- NOTRE TARTE DU MOMENT 7€
(voir encadré page Formule du Midi)
- CAFÉ OU THÉ POUR LES GOURMANDS 8€
- NOS DESSERTS "FORMULE DU MIDI" 6€

GLACES ET SORBETS

- COUPE LIÉGEOISE 9€
CAFÉ, CHOCOLAT OU CAMEL
Coulis maison, amandes caramélisées, chantilly & meringue maison
- GLACES ARTISANALES, LA BOULE 2,50€

Glaces :
Vanille bourbon,
Chocolat noir, Café
Arabica, Noix de coco,
Menthe chocolat,
Caramel beurre salé

Sorbets :
Citron vert,
Framboise, Mangue,
Fruits de la passion,
Fraise Sengana

Tous nos plats sont réalisés sur place à base de produits frais. Veuillez par avance nous excuser, si le plat que vous avez choisi venait à manquer. Prix nets service compris.