



## Formule du midi

Entrée +plat +dessert	20€
Entrée +plat OU plat +dessert	18€
Menu enfant	12€

## Nos entrées

### **L'italienne 15€/23€**

Tomates anciennes multicolores, burrata crémeuse et une touche de pesto maison.

### **Tartare exotique 12€/21€**

Saumon frais relevé de mangue, d'avocat et de piment d'Espelette

### **La salade César 13€/19€**

Salade croquante, filet de poulet, copeaux de parmesan, croûtons dorés, tomates cerises et sauce César maison



# Nos plats

## **Bowl estival 18€**

Houmous, fêta & légumes de saisons.

## **Truffe bohème 27€**

Pâtes fraîches nappées d'une sauce onctueuse à la truffe, surmontées d'une quenelle de chèvre frais.

En option, fines tranches de viande des Grisons pour un touche fumée et gourmande.

## **Le poulpe 26€**

Poulpe tendre grillé accompagné de petits légumes de saisons croquants.

## **Pièce du boucher 27€**

Accompagnée de frites et d'une sauce du moment.

## **Burger Bohémien 20€**

Steak haché, fromage, sabayon & légumes grillés accompagné de frites.

## **Le tartare authentique 24€**

Tartare de bœuf assaisonné de câpres, de cornichons, d'herbes fraîches.

Supplément accompagnement 3€



# Nos desserts

## **Escapade fromagère 10€**

*Assortiment de fromages à savourer avec un pain de campagne*

## **Faisselle 6€**

*Nature, crème, coulis*

## **Douceur meringuée 11€**

*Meringue, fruits rouges , glace framboise artisanale et chantilly*

## **Moelleux au chocolat 9€**

*Accompagné d'une boule de glace vanille*

## **Eclats de saison 12€**

*Fruits de saison poêlés au grand Marnier accompagnés d'une glace vanille.*

## **Le gourmand 9€**

*Café, thé (+1,5€) ou dijo (+3,5€) gourmand*

## Carte des glaces



## A partager le soir

Planche charcuterie fromage 22€/42€

Planche d'antipasti 27€

Liste des allergènes disponible sur demande