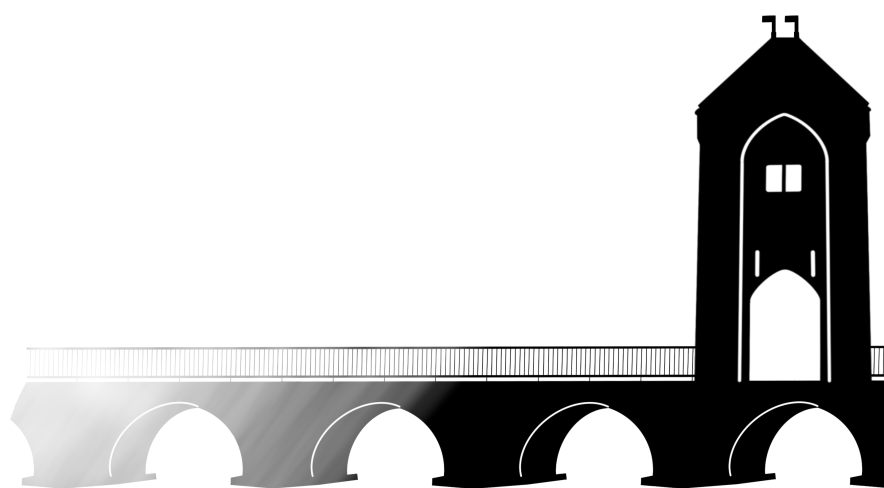




À LA CARTE

À PARTAGER

→ QUESADILLAS

Tortilla, fromage, viande hachée, tomates, poivrons, maïs, haricots rouges, sauce chimichuri

L

15,00€

XL

→ QUESADILLAS VÉGÉ

Tortilla, fromage, tomates, poivrons, maïs, haricots rouges, sauce chimichuri

14,00€

→ PLANCHE DE CHARCUTERIE

15,00€

25,00€

→ ASSORTIMENT DE FINGER FOOD MAISON

Mozza sticks aux saveurs d'Italie, croquettes butternut-fêta, chili cheese pointe de café & chimichuri, onion bahji, chèvre pané tomates séchées noix & miel

16,00€

26,00€

LES ENTRÉES

● OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS

10,50€

● MOSTERDSOEP AU PAIN BRÛLÉ & BACON GRILLÉ

Soupe de moutarde

11,00€

● TATIN CAROTTE CURRY-COCO, POIVRON & SAUCE AU YAOURT

10,50€

● TACOS AL' PASTOR

Tortilla effiloché de porc à l'ananas

11,00€

LES PLATS

● CHORIZO GRILLÉ, SIPHON CIDRE & ORANGE, PATATAS BRAVAS

22,00€

● GINGERBREAD JERK CHICKEN & RISOTTO DE MERGUEZ

Poulet grillé mariné au pain d'épices

21,00€

● PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC AUX HERBES & TAGLIATELLES ALFREDO

22,50€

● CÉLÉRI RÔTI AU SIROP D'ÉRABLE & ÉCRASÉ BUTTERNUT-COCO

18,50€

LE COIN BRASSERIE

Servi avec frites maison

→ LE BURGER HAYASHI

18,00€

Steak burger maison, relish asiatique, sauce hayashi, oignons frits, mayonnaise Sriracha

→ LE BURGER HELSINKI

18,00€

Poisson pané maison, cheddar, salade, tomate, oignons, concombre, sauce tartare maison

→ LE WRAP CHICKEN CURRY

18,00€

Tortilla, poulet pané maison, salade, poivron, oignon rouge, mayonnaise maison curry-coco

→ LE FISH OSLO MAISON

16,50€

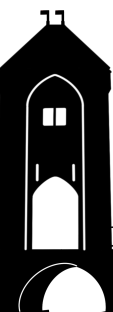
Poisson pané au mélange d'épices & mayonnaise tartare maison

→ LE CAMEMBERT ROTI À L'ITALIENNE assortiment de charcuterie

18,50€

→ L'ENTRECÔTE PUTTANESCA 250G Mélangé d'épices puttanesca

25,00€



LES SALADES

SANTA FE : 	Salade, tomate, poivron, maïs, haricot rouge, oeuf au plat, chimichuri, vinaigrette citron & coriandre	14,50€
COPENHAGUE :	Salade, tomate, concombre, oignon rouge, pickles de carotte, poisson pané maison vinaigrette tartare	14,50€
CHAVIGNOLE :	Salade, tomate, oignon rouge, poitrine, toast de chèvre chaud, pomme de terre rissolées vinaigrette moutarde & miel	15,50€

LES FROMAGES

● CERVILLE DE CANUT	7,00€
Faisselle, échalote, persil, ciboulette, huile d'olive, sel & poivre	
● ASSIETTE DE CHÈVRE OU CAMEMBERT	7,50€

LES DESSERTS

● TARTE AUX MARRONS, BOULE DE GLACE RHUM-RAISIN	10,00€
● S'MORES	10,00€
Biscuit, guimauve maison et chocolat	
● COOKIE MI-CUIT MAISON ÉRABLE, NOIX, GRAINE DE COURGE & COULIS DE BUTTERNUT VANILLE (cuisson minute)	10,00€
● TATIN DE POIRE FAÇON BOURDALOU, CHOCOLAT & COULIS DE VIN CHAUD	10,00€

LES GLACES ARTISANALES

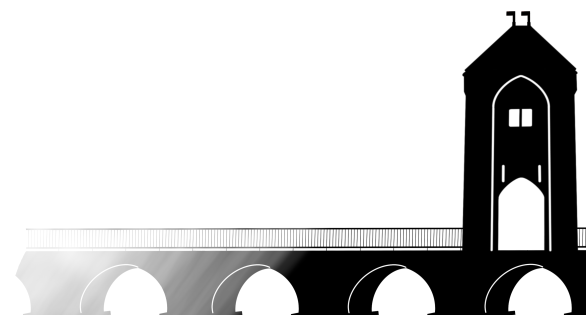
CRÈME GLACÉE :

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Café pur Arabica, Pistache de Sicile, Rhum-raisin, Caramel beurre & sel de Guerande, Menthe-chocolat.

SORBET PLEIN FRUIT :

Noix de coco, Framboise, Fraise senga sengana, Fruit de la passion, Citron de Sicile, Cassis de France.

● COUPE 1 BOULE	3,50€
● COUPE 2 BOULES	6,00€
● COUPE 3 BOULES	8,00€



FORMULE DÉJEUNER

uniquement les midis du mardi au vendredi
Hors jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert	21,90€
Entrée + plat + dessert	26,90€

ENTRÉES

VICHYSSEOISE AUX CHAMPIGNONS 

-

BRUSCHETTA CHÈVRE & BACON 

-

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PLATS

PLAT DU JOUR

-

LE BURGER HAYASHI

-

LE BURGER HELSINKI

-

LE FISH OSLO

-

LE CAMEMBERT RÔTI À L'ITALIENNE

-

L'ENTRECÔTE + 6€

DESSERTS

CERVELLE DE CANUT

-

MOUSSE AU CHOCOLAT

-

PANACOTTA BUTTERNUT-VANILLE

-

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

MENU DU VOYAGEUR

38,00€

ENTRÉES DE LA CARTE

-

PLATS DE LA CARTE
(Entrecôte + 3€)

-

DESSERTS DE LA CARTE

ou

COUPE 3 BOULES AU CHOIX

POUR LES ENFANTS

11,00 €

NUGGETS FRITES

-

SAUCISSE FRITES

GLACE UNE BOULE AU CHOIX

