

C'EST L'APÉRO !

à tartiner

sur du pain

6 € 50
pièce

Bocal de rillettes de poisson
Bocal de caviar d'aubergines
Bocal de fromage
Bocal du moment
Bocal de houmous
Bocal du boucher



POUR LES GOURMANDS

3 tartinades au choix en taille réduite

14,90 €



BIO

Chips de légumes

3,50 €

tapas

Petit plateau

23 €

4 filets de poulet panés
4 croquettes de bœuf
4 falafels de lentilles

Grand plateau

40 €

On double les quantités !

planches

Charcuteries

12 €

Fromages

15 €

Mixte

14 €



ENTRÉES

LA BURRATA

Pesto de roquette, parmesan, pignons de pin grillés, tomates séchées & tuile de pain

12 €

L'OEUF PARFAIT

Œuf cuit à 64°, cremeux de petits pois, copeaux de parmesan, chips de lard

12 €

LE TARTARE DE DORADE

Agrumes & fenouil croquant

13 €

LA TARTINE GOURMANDE

Pain de campagne, tartare de tomates, gorgonzola, roquette, crème de balsamique

9 €

MENU ENFANT

STEAK HÂCHÉ OU POULET PANÉ

Accompagnement frites OU polenta crémeuse
+ Sirop à l'eau

10 €

PLATS



- LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE** 17,50 €
Pesto, tomates séchées, basilic, parmesan & frites fraîches, salade verte
- LE BURGER, FRITES & SALADE** 17,50 €
Recette selon l'humeur du chef
- LE SUPRÊME BASSE TEMPÉRATURE** 19,90 €
Sauce moutarde et estragon & polenta en textures
- LA PIÈCE DU BOUCHER**
Selon arrivages (le prix peut varier en fonction de la pièce)

POISSONS LE VÉGÉ'

- 19,90 € **LE TARTARE DE DORADE** 16,50 €
Agrumes, fenouil croquant & frites fraîches
Aubergine rotie
Pois chiches croustillants, yaourt tahini et boulgour aux herbes
- 21,90 € **LE SAUMON** 17,50 €
Saumon mariné à la thaïlandaise & légumes de saison, nouilles chinoises
Recette selon l'humeur du chef, une galette de lentilles remplace le steak
- LE BOWL VEGAN** 16,90 €
Légumes rôtis, tofu mariné (sauce soja, **VÉGAN** sésame, curry), nouilles de riz, sauce aigre douce

SALADES

- LA SALADE POULET PANÉ** 14,50 €
Ou **FALAFELS** pour les végés
Salade verte, pickles d'oignons rouges, parmesan, caviar d'aubergines, poulet pané, vinaigrette au yaourt, thym et citron
- LA BURRATA EN SALADE**
Salade verte, burrata, agrumes (pamplemousse & orange), pickles d'oignons rouges, vinaigrette à la menthe
- LA SALADE SAUMON LAQUÉ**
Salade verte, pickles d'oignons rouges, câpres frites, saumon laqué, vinaigrette au sésame

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE VANILLE CAFÉ** 7,00 €
- PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES** 7,50 €
- FONDANT AU CHOCOLAT** 7,00 €
- DESSERT DU MOMENT** 7,00 €
- TIRAMISU DU MOMENT** 7,00 €
- CAFÉ/THÉ GOURMAND** 7,50 €
- ASSIETTE DE FROMAGES** 7,50 €