

C'EST L'APÉRO !

à tartiner

sur du pain

Bocal de rillettes de poisson
Bocal de piperade de jalapeños
Bocal de crème de gorgonzola
Bocal du moment
Bocal de houmous
Bocal du boucher

6 € 50
pièce



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
4 croquettes de bœuf
4 falafels

Grand plateau 40 €

On double les quantités !

planches



Charcuteries

Fromages

Mixte

12 €

15 €

14 €

ENTRÉES

LA BETTERAVE

Carpaccio de betterave, pickles de pommes,
chantilly de gorgonzola, noix caramélisées

12 €

L'OEUF PARFAIT

Œuf cuit à 64°, velouté de champignon,
lard fumé, crème montée truffée

11 €

LE TATAKI DE SAUMON (servi froid)

Saumon mariné, enrobé de sésame noir &
blanc, cru à cœur. Poireaux en salade & crème
montée wasabi

13 €

LA TARTE TATIN

Tatin d'oignon, chèvre frais & menthe

8 €

MENU ENFANT

10 €

STEAK HÂCHÉ OU POULET PANÉ

Accompagnement frites OU riz
+ Sirop à l'eau

PLATS

POUR LES
VIANDARDS

LE TARTARE DE BOEUF À L'ASIATIQUE

Ail, gingembre, sriracha, sésame, menthe, citron vert

17,90 €

LE BURGER, FRITES & SALADE

Recette selon l'humeur du chef

17,90 €

POULET MARINÉ AUX ÉPICES CAJUN

Cuit basse température, avec pommes de terres grenailles & salade

17,50 €

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, poireaux en salade & crème montée wasabi. Servi froid avec riz basmati

21,90 €

LE CABILLAUD

Cabillaud, sauce au cresson, risotto nature & fenouil rôti

LE VÉGÉ'

RISOTTO

Gorgonzola & noix caramélisées

18,90 €

LE BURGER VÉGÉ

Houmous de betterave, fêta panée, sauce menthe & ail, roquette

17,90 €

LE BOWL VEGAN

Riz basmati, sauce coco & curry vert, edamames, champignons asiatiques, tofu mariné fumé

17,50 €

VÉGAN

SALADES

VOSGIENNE

14,50 €

Salade verte, lard, croûtons, pommes de terre, fromage blanc ciboulette, œuf, vinaigrette au melfort

POULET

15,50 €

Salade verte, pickles de poivrons, jalapeños, maïs, fêta, poulet mariné, vinaigrette balsamique

HIVERNALE

15,50 €

Salade verte, roquette, fêta panée, houmous de betterave, pommes de terre, poireaux, noix caramélisées, vinaigrette balsamique

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE TONKA

7,50 €

CHEESECAKE CLÉMENTINE

7,00 €

BROWNIE CHOCOLAT RED VELVET

7,00 €

DESSERT DU MOMENT

7,00 €

TIRAMISU DU MOMENT

7,00 €

CAFÉ/THÉ GOURMAND

7,50 €

ASSIETTE DE FROMAGES

7,50 €