

HORAIRES

le midi de 12h à 14h30
le soir de 19h à 22h45

À L'ARDOISE

la formule enfant : 9€
plat / dessert / boisson bio

SUR LE POUCE

bocal de Burrata bio "Ottanta", kaki confit au balsamique
croquant de pain de seigle, pousses de moutarde : 8€ 

sucettes crispy panko de poulet fermier mariné aux épices Tandoori
tzatziki maison : 7€

cubes de pomme de terre frits, aioli aux herbes maison
chips de chorizo : 5€

wrap à la tartinade de betterave et chèvre frais, flocons d'avoine : 5€ 

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de mélange de jeunes pousses
supplément oeuf : 1€ / bacon : 1€

LE VÉGÉTAL : 12€ 

bun au paprika, halloumi grillé, champignon Portobello, sauce carotte et
piment d'espelette maison, pousses d'épinard, patate douce, micro-pousses Hydropousse*

L'ORIGINAL : 14€

bun aux céréales, boeuf bio d'Aquitaine, scamorza fumée, oignons nouveaux caramélisés
pousses de moutarde, sauce barbecue moutardée maison

LE CAÉSAR : 13€

bun aux céréales, poulet fermier, morbier AOC, coeur de romaine, sauce caesar maison

GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 12€ 

quinoas blanc et rouge, patates douces frites, pickles de radis rose, chou rouge et courgettes, betteraves
chiogga et jaune, pois chiches à la libanaise, crémeux d'avocat, graines de céréales, micro-pousses Hydropousse*

BO BUN DE BOEUF MARINÉ : 13€

émincé de coeur de rumsteak mariné, nems aux légumes frais, carotte, courgette, chou rouge
pousses de soja, vermicelles de riz, cacahuètes torréfiées

TATAKI DE SAUMON AUX SÉSAMES : 16€

saumon Bømlø mariné mi-cuit, riz et feuille de nori, chou pak choï vapeur, croquant de courgette, chantilly de wasabi

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE : 14€

suprême de volaille fermière en croûte forestière, purée de topinambours
duo de carottes fanes et oignons nouveaux, crémeux de champignons

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE PASSION COCO : 5,5€

sorbet passion bio, dacquoise coco, meringue à l'italienne, coulis coco

SPONGE CAKE CHOCOLAT ET SA MOUSSE PISTACHE : 5,5€

FAISSELLE DE LA FERME DE VILTAIN ET SA COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON : 5,5€

TENDRE MARRON : 5,5€

génoise chocolat, crème aux marrons et mascarpone, coulis vanille maison, éclats de marrons caramélisés

