

SUR LE POUCE

croustillants de brie,
marmelade d'oignons et noix (x2) : 7€

patatas bravas à la mexicaine,
sauce salsa maison : 6€

tempura de poulet fermier, salade de courgettes
au gingembre, coriandre et citron vert : 8€

burrata Bio « Ottanta » tomates confites maison,
roquette, crème balsamique : 9€

BURGERS ET WRAP

tous nos burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes pousses
les pains burgers sont fabriqués par « Graine de Créateur », artisan boulanger
supplément poitrine fumée : 1€

LE FALAFEL VÉGAN : 12€
pain burger artisanal au paprika, galette de falafel maison,
salade d'herbes libanaises, caviar d'aubergine

L'ORIGINAL : 14€
pain burger artisanal aux céréales, bœuf 180g limousin, Saint-Nectaire AOP fermier,
échalottes et tomates confites, crème au thym

WRAP FAÇON ROULEAU DE PRINTEMPS : 13€
wrap, filet de poulet fermier, laitue, vermicelles de riz,
pois gourmands, carottes, échalottes, menthe, sauce sweet chili, bouquet de mesclun

GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 12€
boulgour, concombre, carottes, courgettes, tomates cerises, caviar d'aubergines, mix de graines,
micro pousses « Hydropousse »

SAUMON GRAVLAX : 15€
gravlax de saumon Bømlo aux pamplemousses et betteraves, crème ciboulette,
composition de légumes de saison

SALADE AU MAGRET FAÇON THAÏ : 14€
émincé de magret fumé, nouilles de riz, carottes, concombre, poivron rouge, roquette,
pousses de soja, vinaigrette thaï, cacahuètes, basilic thaï (disponible en version végétarienne)

BBQ PLATE : 15€
brochette de rumsteak français 180g, pomme de terre au four à l'emmental de Savoie IGP,
maïs grillé, sauce BBQ maison, bouquet de mesclun

DESSERTS

FRAISIER AU BASILIC ET CITRON VERT EN VERRINE : 6€

PANACHÉ DE MELON ET PASTÈQUE, SIROP AU POIVRE DE TIMUT : 5.5€

PARFAIT AU CHOCOLAT BLANC, COULIS AUX FRUITS DES BOIS, TUILE AUX AMANDES : 6€

SEMOULE DE BISCUIT, BRUNOISE DE POMME GRANNY SMITH ET CONCOMBRE, GLACE À LA FEUILLE DE MENTHE : 5.5€



HORAIRES

7 jours/7

de 12h00 à 14h30

de 19h00 à 22h45 (dernière commande)

À L'ARDOISE

le midi seulement en semaine

formule : 15,5€

entrée / plat ou plat / dessert

formule : 19€

entrée / plat / dessert

menu enfant : 10€

plat / dessert / boisson