

HORAIRES

7 jours/7
de 12h00 à 14h30
de 19h30 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 (à l'ardoise)


plat / dessert / boisson

ENTRÉES

Seul ou à partager

velouté du moment : 6 

cubes de pommes de terre aux échalotes confites, crème de reblochon AOP, émincé de lard fumé séché : 7

burrata Bio 150g « OTTANTA », tapenade d'olives noires au pesto rouge, pousses de basilic vert de chez « Hydropousse » : 10 

assiette à partager « au grès des saisons » : 11

BURGERS

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

LE VEGGIE : 13 

pain au charbon végétal, halloumi grillé, palet de butternut rôtie, pickles de légumes, crème de champignons

L'ORIGINAL : 14

pain aux multi graines, bœuf 180g limousin, St Nectaire AOP fermier, échalotes confites, jeunes pousses, pickles de légumes, crème au thym

GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 12 

légumes d'hiver rôtis, trio de céréales (sarrasin, orge, millet), tartare de betterave, chips de légumes, vinaigrette miel curcuma, pousses d'épinard, mélange de graines

PAD THAÏ POULET : 14

nouilles de riz sautées au tamarin épicé, filet de poulet fermier mariné, œuf bio, oignons cébettes, pousses de soja, cacahuètes grillées
(disponible en version végétarienne avec du tofu)

SAUMON EN CROUTE DE SÉSAME : 16

pavé de saumon Bomlo mariné, crème curry coco, riz thaï parfumé sauté à la coriandre

PIÈCE DU BOUCHER / PIÈCE VÉGÉTALE: (prix à l'ardoise)

pièce du boucher ou pièce végétale, garniture de saison, sauce maison

DESSERTS

GRATIN DE FRUITS D'HIVER : 5,5

MOUSSE À L'ORANGE ET ROMARIN : 6

TIRAMISU AUX POIRES CARAMÉLISÉES, SPÉCULOOS : 7

BAVAROIS CHOCOLAT NOISETTE, SAUCE CHOCOLAT BLANC VANILLE BOURBON : 7

