

ENTRÉES


SEUL OU À PARTAGER

planche de charcuterie artisanale et locale : 10

planche mixte charcuterie / fromage : 15

artichaut pané aux légumes du soleil, vinaigrette
exotique : 7 

tarte fine aux poivrons marinés et chèvre frais : 7 

vitello tonnato : ballotine de veau, concassé de tomates, câpres,
mayonnaise au thon, jus d'olive noire : 8
(grande assiette : 16) 

gaspacho de betterave rouge et framboise, tartine au raifort : 6 

nem de reblochon, chutney d'oignons, lard paysan : 6

assiette de tapas : nem de reblochon, gaspacho de betterave, vitello tonnato :

12

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes pousses
supplément poitrine fumée : 1

LE CHICKEN THAI : 15

pain burger artisanal, poulet fermier effiloché façon thaï (lait de coco, citronnelle, coriandre),
sauce au gingembre

L'ORIGINAL : 15

pain burger artisanal, bœuf charolais 180g, chutney d'oignons, Iceberg, Brie de Meaux AOP, sauce
ketchup piment d'Espelette

LE VÉGÉTAL : 14 

pain burger artisanal, artichaut pané panko, julienne de légumes,
sauce tzatziki, chutney d'oignon

GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 13 

concombre, pastèque, poivrons marinés, caviar d'aubergine, carottes, betterave rouge, céréales et
graines, nem de légumes

SALADE ESTIVALE : 14

fenouil glacé, olives noires, tomates en dés, samossa de volaille façon thaï, croutons, feta, mesclun et crudités

ASSIETTE VÉGÉTALE : 14 

mini buddha bowl, tarte fine poivrons chèvre, légumes méridionaux et nem de légumes

ONGLET DE VEAU : 16

onglet de veau grillé, jus aux câpres et légumes méridionaux

DESSERTS

LA GUIMAUVE : guimauve maison enrobée de chocolat, mousse praliné, sorbet mandarine : 7

LA PÊCHE : verrine de pêche, pain d'épice toasté, coulis de fruits jaunes et granité pastèque : 6

LA FRAICHEUR : nage de fruits frais au sirop de sureau, tuile coco-choco, sorbet basilic : 7

ASSIETTE DE FROMAGES : 6



HORAIRES

7 jours/7

de 12h à 14h30

de 19h30 à 22h30 (dernière commande)

À L'ARDOISE

le midi seulement

formule : 15,5€

entrée / plat ou plat / dessert

formule : 19€

entrée / plat / dessert

plat unique : 12€

menu enfant : 10€

plat / dessert / boisson