

HORAIRES

7 jours/7
de 12h à 14h30
de 19h30 à 22h30 (dernière commande)

ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

velouté de butternut à la vanille, palmier au thym : 6 
suggestion accord mets / vins : verre de blanc Uby

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

crème brûlée à la châtaigne : 7 

tarte aux légumes d'automne, vinaigrette moût de raisin : 7 

planche de charcuterie artisanale et locale : 12

assiette de tapas : crème brûlée, nem de reblochon, tarte aux légumes d'automne : 12

suggestion accord mets / vins : verre de rouge Santa Duc

planche mixte charcuterie / fromage : 16

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes pousses, nos pains burgers sont fabriqués par la boulangerie « Pétrin des saveurs »
supplément poitrine fumée : 1,5

LE VÉGÉTAL : 14 

bun artisanal, palet de butternut pané au romarin, brisures de châtaigne, sauce moutarde au miel et Cabecou

suggestion accord mets / bières : bière pale ale Brasserie Big Mountain

LE CHICKEN : 15

bun artisanal, effiloché de poulet fermier au curry, sauce piment doux, compotée d'oignons, mozzarella DOP

suggestion accord mets / bières : bière porter Brasserie 744

L'ORIGINAL : 15

bun artisanal, bœuf charolais 180g, Raclette de Savoie, oignons rouges, iceberg cornichons, sauce ketchup

suggestion accord mets / bières : bière ambrée Brasserie 744

GRANDES ASSIETTES

L'AUTOMNALE : 13 

lentille Beluga, carottes, céleri branche, poireaux, choux rouge, champignons de Paris, croustillants aux pommes, vinaigrette citron

CROZETS MONTAGNARDS : 14 

crozets bio, reblochon AOP pané au panko, pûlée de pleurotes

suggestion accord mets / vins : verre de blanc Chignin

ASSIETTE VÉGÉTALE : 15 

mini automnale, crozets reblochon pleurotes, velouté de butternut, croustillants aux pommes

suggestion accord mets / vins : verre de rouge Leschancel

PIECE DU BOUCHER

sélection de notre Chef, voir l'ardoise du moment

DESSERTS

ENERGY BALL :

butternut, noix, noisette, glace au yaourt & compotée de butternut : 6

CRAQUELIN AUX POIRES : 7

craquelin aux poires pochées à la verveine, mousseline vanille & verveine

suggestion accord mets / boissons : thé vert Sencha Ariaké

MI-CUIT CHOCOLAT : cœur praliné, glace Stracciatella : 8
(12 min d'attente, à commander en début de repas)

ASSIETTE DE FROMAGES : 8

TRILOGIE DE NOS DESSERTS : 10



Retrouvez-nous à Massy, Paris (Nation), Montreuil, Issy-les-Moulineaux, Pantin, Bordeaux, Tours, Rouen, Toulouse, Villeurbanne, Lyon et Marseille
prix en euros net TTC, service compris
la liste des allergènes est disponible sur demande



Plat végétarien



Toutes nos viandes sont d'origine française