

ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

velouté de topinambour, ricotta aux herbes & croutons : 7 

petits choux farcis aux légumes, pesto persillé : 8 
suggestion accord mets / vins : verre de blanc Uby Byo

bouchées de poulet fermier Label Rouge aux noisettes, vinaigrette au vin épicé : 8
suggestion accord mets / vins : verre de rouge Le loup dans la bergerie

nem de reblochon, chutney d'oignon, lard paysan : 7
suggestion accord mets / vins : verre de rouge Vacqueyras

assiette de tapas : nem de reblochon, chou farci, bouchées de poulet aux noisettes : 12

planche de charcuterie artisanale et locale : 13

planche mixte charcuterie / fromage : 16

HORAIRES

7 jours/7

de 12h à 14h30

de 19h30 à 22h30 (dernière commande)

À L'ARDOISE

le midi en semaine seulement

formule : 15,5

entrée / plat ou plat / dessert

formule : 19

entrée / plat / dessert

plat unique : 12

menu enfant : 10

plat / dessert / boisson

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 : 13 

bun artisanal, galette de légumes, chutney d'oignons au vin rouge, pousses d'épinard, sauce aigre douce

suggestion accord mets / bières : Pale Ale Brasserie Big Mountain

LE CHICKEN : 15

bun artisanal, poulet fermier Label Rouge croustillant panko, Gorgonzola DOP, chutney d'oignons au vin rouge, sauce aux herbes fraîches

suggestion accord mets / bières : Rye IPA Brasserie Big Mountain

L'ORIGINAL : 15

bun artisanal, bœuf Charolais 180g, Reblochon AOP, chutney d'oignons au vin rouge, iceberg, cornichons, ketchup, tomates mijotées

suggestion accord mets / bières : Ambrée Brasserie 744

GRANDES ASSIETTES

L'HIVERNALE : 14 
blé tendre, haricots mungo, pousses d'épinard, carotte, endive, betterave chioggia, croustillant aux fruits secs, vinaigrette citron

RISOTTO PAPRIKA : 15 
risotto au paprika fumé, légumes de saison, finger d'abondance croustillant aux herbes aromatiques
suggestion accord mets / vins : verre de blanc Sauvignon

ASSIETTE VÉGÉTALE : 16 
mini hivernale, risotto au paprika fumé, croustillant aux fruits secs, velouté de topinambour

PIÈCE DU BOUCHER

sélection de notre Chef, voir l'ardoise du moment
suggestion accord mets / vins : verre de rouge Vacqueyras

DESSERTS

VERRINE POMME SPECULOOS : 7

MONT BLANC À NOTRE FACON : 7

FONDANT CHOCOLAT : parfumé aux agrumes, sorbet bergamote : 8
(12 min d'attente, à commander en début de repas)
suggestion accord mets / vins : verre de rouge Le loup dans la bergerie

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