

MENU

SOIRÉES ET WEEK-ENDS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 20€

Entrée + Plat + Dessert - 25€

ENTRÉES

Carpaccio de melon  7€

Carpaccio de melon flamboyant, fenouil cru mariné, marinade thaï, aneth

Œuf parfait 7€

Œuf parfait, huile de ciboulette, jambon (local), croutons à l'ail

Bruschetta 7€

Bruschetta au rogallaïs fondu, poêlée de champignons, mousse de champignon et truffe d'été

Champoulet frit  8€

Pleurotes panées, sauce bbq maison

Ceviche 8€

Ceviche bleu, marinade thaï, sauce cacahuète et piment, herbes fraîches.

DESSERT

Riz au lait  5€

Riz au lait noir (au sésame noir et charbon), émulsion de café

Crumble 5€

Crumble de basilic, sabayon, abricot, tuile aux épices

Fondant de chocolat 5€

Fondant de chocolat, chantilly au wasabi, fruit de la passion

Plat enfant 8€

Effiloché de porc mariné ou pleurotes panées avec frites maison ou petit pois.

PLATS

Pas assez de frites? Fais le nous savoir et on t'en amènera plus ;)

Le Burger 15€

Effiloché de porc mariné, coleslaw de fenouil et abricot, mayonnaise au jus de porc, frites maison et salade de saison

Burger Vegan  15€

Pleurotes panées, sauce cajou et jalapenos, rémoulade de courgette, frites maison et salade de saison

Elotes 15€

Crèmeux de lait de coco, maïs doux, jus de jalapenos, feta grec, coriandre, paprika fumé

Gyros au canard 16€

Confit de canard, pita maison, sauce blanche liée au jus de canard réduit, kiwi frais, mélange d'herbes, mélange de légumes rôtis, frites maison et salade de saiso

Cuisse de poulet 16€

Cuisse de poulet rôti, haricots verts glacés (croquants) au jus de poulet, purée de pomme de terre, jus de poulet réduit au romarin

Magret de Canard 17€

Magret de canard, jus de canard et figue, fenouil glacé au jus de canard (+2 euros en formule)

Entrecôte 20€

Entrecôte, réduction à la moutarde, purée de pomme de terre (+3 euros en formule)

SUPPLÉMENTS

Pomme de terre grenailles sautées 3.5€

Petit pois sauté à l'estragon 4.5€

Salade verte de saison 3.5€

Veuillez informer nos équipes de vos allergies alimentaires lors de la prise de votre commande.
Nos plats peuvent contenir des traces de gluten

MENU

MIDI (DU LUNDI AU VENDREDI)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 14.5€

Entrée + Plat + Dessert - 18€

ENTRÉES

Carpaccio de melon  5€

Carpaccio de melon flamboyant, fenouil cru mariné, marinade thaï, aneth

Œuf parfait 5€

Œuf parfait, huile de ciboulette, jambon (local), croutons à l'ail

Bruschetta 5€

Bruschetta au rogallaïs fondu, poêlée de champignons, mousse de champignon et truffe d'été

DESSERT

Riz au lait  5€

Riz au lait noir (au sésame noir et charbon), émulsion de café

Crumble 5€

Crumble de basilic, sabayon, abricot, tuile aux épices

Fondant de chocolat 5€

Fondant de chocolat, chantilly au wasabi, fruit de la passion

Plat enfant 8€

Effiloché de porc mariné ou pleurotes panées avec frites maison ou petit pois.

PLATS

Pas assez de frites? Fais le nous savoir et on t'en amènera plus ;)

Le Burger 13€

Effiloché de porc mariné, coleslaw de fenouil et abricot, mayonnaise au jus de porc, chips maison et salade de saison

Burger Vegan  13€

Pleurotes panées et frites, sauce cajou et jalapenos, rémoulade de courgette, frites maison et salade de saison

Gyros au canard 14€

Confit de canard, pita maison, sauce blanche liée au jus de canard réduit, kiwi frais, mélange d'herbes, mélange de légumes rôtis, frites maison et salade de saison

Cuisse de poulet 14€

Cuisse de poulet rôti, haricots verts glacés (croquants) au jus de poulet, purée de pomme de terre, jus de poulet réduit au romarin

Entrecôte 17€

Entrecôte, réduction à la moutarde, purée de pomme de terre (+2 euros en formule)

SUPPLÉMENTS

Pomme de terre grenailles sautées 3.5€

Petit pois sauté à l'estragon 4.5€

Salade verte de saison 3.5€

Veuillez informer nos équipes de vos allergies alimentaires lors de la prise de votre commande.
Nos plats peuvent contenir des traces de gluten