




SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA <i>tomates cerises</i>	18€
BOL DE FRITES TOUT SIMPLEMENT	8€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE 	9€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
CROQUE MONSIEUR À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	16€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, <i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i>	16€
RAINBOW SPRING ROLLS <i>vermicelles de riz, mangue, avocat, carottes, concombre, pousses d'épinard, romaine, coriandre, sauce spicy</i>	16€


AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 	14€
<i>pain BIO semi-complet</i>	
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE <i>pain BIO semi-complet</i>	13€
PIMP TON TOAST : <i>oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou...</i> (Voir suppl.)	


SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>	17€
SALADE GRECQUE <i>concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar</i>	17€
CRISPY RICE AU SAUMON 	22€
<i>concombre, edamame, sauce au yuzu & sésame</i>	

VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS, <i>sauce tomates, stracciatella</i> 	18€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	19€
BURRATA 200G <i>tomates anciennes, basilic</i>	20€

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>) <i>sauce tartare, frites maison</i>	18€
CEVICHE DE BAR  <i>jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thaï</i>	21€
POULPE GRILLÉ <i>sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thaï</i>	25€

CARNIVORES



LE CLUB BLT <i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	19€
CHEESEBURGER & FRITES MAISON <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	18€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, <i>sauce au cognac, frites</i>	19€
PASTRAMI SANDWICH <i>pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites</i>	22€
BOEUF CHIMICHURRI <i>bavette, sauce chimichurri et riz thaï</i>	28€
CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2	85€

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

<i>Oeuf au plat bio +3€</i>	<i>Poulet grillé aux épices +5€</i>	
<i>Saumon fumé +5€</i>	<i>Halloumi grillé +4€</i>	<i>Avocat +3€</i>
<i>Bacon grillé +3€</i>	<i>Feta +3€</i>	<i>Grenade +2€</i>
<i>Pickles de chou rouge +2€</i>	<i>Poivrons +2€</i>	<i>Concombre +2€</i>

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€
FRITES MAISON 	5€
QUINOA, <i>huile d'olive citron</i>	6€
RIZ THAÏ, <i>lait de coco, gingembre et citronnelle</i>	5€
MESCLUN, <i>vinaigrette moutarde miel</i> 	4€

NOS DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE	8€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	10€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE 	11€
BANANA BREAD <i>chocolat, cannelle, noix & coulis de chocolat blanc</i>	9€
PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION	12€
CAKE DU MOMENT 	9€
THE CARAMEL SUNDAE  - POUR 2 <i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i>	20€
CAFÉ/THÉ GOURMAND <i>et un peu croquant</i>	12€/15€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX) <i>café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco</i> <i>boule supplémentaire +3€</i>	7€

NOS OEUFS SONT BIO
NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON
NOTRE CRÈMERIE EST PASTEURISÉE (sauf parmesan)
NOUS PRIVILEGIONS LE MADE IN FRANCE
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

PRIX NETS TTC EN EUROS
LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES