

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	9€
BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison	20€
DADINHOS DE TAPIOCA 	16€
<i>crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce</i>	
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE	18€
<i>sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes</i>	
QUESADILLAS	15€
<i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	

AVOCADO LOVER

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

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY	23€
<i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	
QUINOA BOWL	17€
<i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>	
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE	18€
<i>miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard</i>	
SALADE D'HERBES FRAÎCHES 	17€
<i>Persil, coriandre, menthe, carotte, radis, fenouil, semoule, citron & huile d'olive</i>	
L'ICONIQUE COBB SALAD	24€
<i>poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette</i>	

VÉGÉTARIEN

PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE	18€
<i>sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes</i>	
VEGAN BURGER	19€
<i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	
L'OMELETTE BLANCHE 	14€
<i>avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame</i>	
RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan	19€



DÉJEUNER

NEW!

DÉCOUVREZ NOS JUS PRESSÉS À FROID ET NOS SMOOTHIES SUR NOTRE CARTE BOISSONS

FISH CLUB

FISH & CHIPS (poisson frit maison)	18€
<i>sauce tartare, frites</i>	
TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, riz thaï	24€
CURRY VERT DE GAMBAS 	25€
<i>brocolis, chou fleur, petits pois, lait de coco, gingembre, jalapeños, coriandre, riz thaï</i>	

CARNIVORES

LE CLUB BLT 	19€
<i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	
CHEESEBURGER & FRITES MAISON	18€
<i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	
PASTRAMI SANDWICH	22€
<i>pain hallot, pastrami will's(k), avocat, patate douce, cornichon, sauce moutarde, frites</i>	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	19€
<i>sauce au cognac, frites</i>	
TIGRE QUI PLEURE, riz thaï	30€
CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2	85€

ACCOMPAGNEMENTS

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

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Oeuf au plat bio +3€ Poulet grillé aux épices +5€
 Saumon fumé +5€ Halloumi grillé +4€ Avocat +3€
 Bacon grillé +3€ Feta +3€ Sirop d'érable +3,5€
 Grenade +2€ Pickles de chou rouge +2€
 Concombre +2€

En cas de changement de garniture : frites huile de truffe +4€, frites de patate douce +3€)

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€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO	13€
<i>KIWI & BANANE (peanut butter +3€)</i>	
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE 	11€
CARROT CAKE, épices, noix	9€
GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉ, GLACE VANILLE	11€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX)	7€
<i>café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco</i>	
<i>boule supplémentaire +3€</i>	
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€

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'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES