



DÉJEUNER

TAPAS

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

SALADES

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

FISH CLUB

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

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan	19€
VEGAN BURGER steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison	19€
L'OMELETTE BLANCHE 	14€
avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame	

AVOCADO LOVER

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

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON 	18€	
smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce		
LE CLUB BLT 	19€	
poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun		
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, sauce au cognac, frites	19€	
TIGRE QUI PLEURE, riz thaï	30€	

ACCOMPAGNEMENTS

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

NEW!

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

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€
KIWI & BANANE (peanut butter +3€)	
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE 	11€
CARROT CAKE, épices, noix	9€
GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉ, GLACE VANILLE	11€
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