



SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE <i>sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes</i>	18€
BOL DE FRITES TOUT SIMPLEMENT	8€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
BEIGNETS DE MOZZARELLA <i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i>	16€
DADINHOS DE TAPIOCA  <i>crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce</i>	16€
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>beurre et cornichons</i>	20€
PLANCHE DE FROMAGES AOP <i>confiture de fruits rouges</i>	25€
QUESADILLAS <i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	15€
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ <i>à la crème de truffe d'été</i>	16€

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE  <i>pain BIO semi-complet</i>	14€
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... (Voir suppl.)</i>	

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 CROUSTILLANTS DE CHÈVRE <i>miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard</i>	18€
SALADE D'HERBES FRAÎCHES  <i>Persil, coriandre, menthe, carotte, radis, fenouil, semoule, citron & huile d'olive</i>	17€
L'ICONIQUE COBB SALAD <i>poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette</i>	24€

FISH CLUB

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

CARNIVORES

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€
TIGRE QUI PLEURE, <i>riz thaï</i> 		30€
THE CLUB BLT <i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>		19€

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, <i>parmesan</i>	19€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites</i>	19€
BURRATA, <i>pistaches concassées, mesclun, pistou maison</i>	20€

ACCOMPAGNEMENTS

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

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€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE		11€
CARROT CAKE, <i>épices, noix</i>		9€

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€)



NOS OEUFS SONT **BIO**
NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT **FAITES MAISON**
NOUS PRIVILEGIONS LE **MADE IN FRANCE**
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

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