



SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
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€
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ <i>à la crème de truffe d'été</i>	16€
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€
QUESADILLAS <i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	15€

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...</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 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€

VÉGÉTARIEN

VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	19€
BURRATA, <i>pistaches concassées, mesclun, pistou maison</i>	20€
RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, <i>parmesan</i>	19€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE  <i>sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes</i>	18€

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>) <i>sauce tartare, frites maison</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

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, patate douce, cornichon, sauce moutarde, frites</i>	22€
TIGRE QUI PLEURE, <i>riz thaï</i> 	30€
CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2	85€

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€ Sirap 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€)

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€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE	11€
CARROT CAKE, <i>épices, noix</i>	9€
GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉ, GLACE VANILLE	11€
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 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