



SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison	20€
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€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac	16€
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ à la crème de truffe d'été	16€
DADINHOS DE TAPIOCA 	16€
crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	
QUESADILLAS	15€
cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	

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.)	

VÉGÉTARIEN

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

FISH CLUB

FISH & CHIPS (poisson frit maison) 	18€
sauce tartare, frites maison	
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	

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY	23€
sauce signature, parmesan, oignon frit	
QUINOA BOWL	17€
avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun	
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE 	18€
miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard	
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	

CARNIVORES

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

NEW!

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

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€

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, épices, noix	9€
GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉ, GLACE VANILLE	11€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€

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 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