



SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE	18€
<i>sauce au yaourt de fêta, huile aux herbes</i>	
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
BEIGNETS DE MOZZARELLA	16€
<i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i>	
DADINHOS DE TAPIOCA	16€
<i>crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	20€
<i>beurre et cornichons</i>	
PLANCHE DE FROMAGES AOP	25€
<i>confiture de fruits rouges</i>	
QUESADILLAS	15€
<i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ	16€
<i>à la crème de truffe d'été</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>	

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

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

VÉGÉTARIEN

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

ACCOMPAGNEMENTS

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€

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



TAPAS

CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE	18€
ROASTED SWEET POTATO, POMEGRANATE <i>feta yogurt sauce, herb oil</i>	18€
FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE	14€
GUACAMOLE, TORTILLA CHIPS	15€
MOZZARELLA STICKS <i>nature & espelette pepper, cognac cocktail sauce</i>	16€
TAPIOCA DADINHOS  <i>Crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i>	16€
CHARCUTERIE PLATE	20€
CHEESE PLATE	25€
QUESADILLAS <i>cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	15€
BUTTERY CROQUE-MONSIEUR BITES <i>with summer truffle cream</i>	16€



AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE  <i>semi-complete organic bread</i>	14€
ONLY AVOCADO ON A TOAST, CHIVES, ESPELETTE PEPPER <i>semi-complete organic bread</i>	13€
PIMP YOUR TOAST : <i>organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (See extras.)</i>	



SALADS

CAESAR SALAD CRISPY CHICKEN <i>signature sauce, parmesan, crispy fried onion</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocado, organic fried egg, feta, pomegranate, mint, mesclun</i>	17€
CRISPY GOAT CHEESE SALAD <i>honey, walnuts, roasted pears and spinach shoots</i>	18€
FRESH HERB SALAD  <i>Parsley, coriander, mint, carrot, radish, fennel, semolina, lemon & olive oil</i>	17€
THE ICONIC COBB SALAD <i>chicken, egg, bacon, tomato, blue cheese, avocado, chives</i>	24€

EVENING MENU

FISH CLUB

FISH & CHIPS <i>tartar sauce, french fries</i>		18€
TUNA TATAKI IN A SESAME CRUST, <i>thai rice</i>		24€
GREEN PRAWN CURRY  <i>broccoli, cauliflower, green peas, coconut milk, ginger, jalapeños, cilantro, thai rice</i>		25€

CARNIVOROUS

CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, candied onions, secret sauce</i>		18€
BEEF TARTAR « AU COUTEAU », <i>cognac sauce, fries</i>		19€
CRYING TIGER BEEF, <i>thai rice</i>		30€
THE BLT CLUB  <i>chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or mesclun</i>		19€

VEGETARIAN

RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, <i>parmesan</i> 	19€
BURRATA, <i>crushed pistachios, mesclun, homemade pistou</i>	20€
VEGAN BURGER <i>vegetal steak by Heura Food, cucumber pickles, avocado, mesclun, tomato, french fries</i>	19€



SIDES

HOMEMADE FRENCH FRIES		5€
QUINOA, <i>lemon olive oil</i>		6€
MESCLUN, <i>honey mustard vinaigrette</i>		4€
THAI RICE, <i>coconut milk, ginger, lemongrass</i>		5€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	8€
CHOCOLATE FONDANT, WHIPPED CREAM	10€
FRENCH TOAST WITH ORGANIC HAZELNUT COCOA SPREAD	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINE, VANILLA ICE CREAM	11€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE	11€
CARROT CAKE, <i>spices, nuts</i> 	9€

EXTRA

<i>Organic Fried Egg +3€</i>	<i>Grilled Chicken +5€</i>
<i>Smoked Salmon +5€</i>	<i>Grilled Halloumi +4€</i>
<i>Grilled Bacon +3€</i>	<i>Feta +3€</i>
<i>Cabbage pickles +2€</i>	<i>Cucumber +2€</i>

(In case of a change of side: truffle oil fries +€4)



OUR EGGS ARE **ORGANIC**
OUR FRIES ARE **HOME MADE**
WE FAVOR **MADE IN FRANCE**
LIST OF ALLERGENS AVAILABLE ON REQUEST

EURO NET PRICES / SERVICE INCLUDED
THE HOUSE DOES NOT ACCEPT CHEQUES