





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, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
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  crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	16€
QUESADILLAS cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	15€



AVOCADO LOVER

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

VÉGÉTARIEN

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

FISH CLUB

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

SALADES

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



CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce 	18€
THE BLT CLUB poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun	19€
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 CARAMELISÉ, 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



TAPAS

CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE	18€
CRISPY CAULIFLOWER, SPICY SAUCE	15€
FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE	14€
SWEET POTATO FRIES	10€
GUACAMOLE, TORTILLA CHIPS 	15€
MOZZARELLA STICKS, <i>nature & espelette pepper, cognac cocktail sauce</i>	16€
BURRATA, <i>crushed pistachios, mesclun, homemade pistou</i>	20€
BUTTERY CROQUE-MONSIEUR BITES <i>with summer truffle cream</i>	16€
TAPIOCA DADINHOS  <i>Crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i>	16€
QUESADILLAS <i>cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	15€

AVOCADO LOVER



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

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

VEGETARIAN

RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, <i>parmesan</i>	19€
ROASTED SWEET POTATO, POMEGRANATE  	18€
<i>feta yogurt sauce, herb oil</i>	
VEGAN BURGER <i>vegetal steak by Heura Food, cucumber pickles, avocado, mesclun, tomato, french fries</i>	19€

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€
THE BLT CLUB <i>chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or mesclun</i>	19€
BEEF TARTAR « AU COUTEAU », <i>cognac sauce, fries</i>	19€
CRYING TIGER BEEF, <i>thai rice</i> 	30€

NEW!

DISCOVER OUR COLD-PRESSED JUICES AND SMOOTHIES ON OUR DRINKS MENU

EXTRA



*Organic Fried Egg +3€ Grilled Chicken +5€
Smoked Salmon +5€ Grilled Halloumi +4€ Avocado +3€
Grilled Bacon +3€ Feta +3€ Pomegranate +2€
Cabbage pickles +2€ Cucumber +2€*

*(In case of a change of side : truffle oil fries +€4,
sweet potato fries +€3)*

SIDES

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

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€
CARAMELIZED APPLE CAKE, VANILLA ICE CREAM		11€
GOURMET COFFEE/TEA		12€/15€

OUR EGGS ARE **ORGANIC**
OUR FRIES & PASTRIES ARE **HOMEMADE**
OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (except parmesan)
ALLERGENS AVAILABLE ON DEMAND

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