

MENU



DES PRODUITS KARÉNEMENT FRAIS

DES INGRÉDIENTS LOCAUX

DES PLATS FAIT MAISON

FORMULE DU JOUR *les midis, du lundi au vendredi*

PLAT DU JOUR – 13,50€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR **ou** PLAT DU JOUR + DESSERT – 18€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT – 23 € ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + FROMAGE + DESSERT – 26€

Nos Entrées

SALADE CÉSAR – 17€

Salade, tomates cerise, émincés de poulet pané, croutons, Copeaux de Parmesan, lard grillé, vinaigrette

TOMATES & BURRATA – 16,50€

Duo de tomates à l'ancienne, burrata crémeuse, pesto maison, jambon cru et pignons de pin grillés.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD – 18€

Salade, tomates cerises, chèvre dans sa feuille de brique croustillante, croutons, lard grillé, oignons frits, vinaigrette

NOTRE TARTINE - 17.50 €

Tranche de pain au maïs, fromage frais aux herbes, saumon fumé, pickles de légumes, demi avocat, huile de sésame grillée

Nos Poke Bowl **NEW!**

POKE BOWL SAUMON MARINÉ - 22.50 €

Base de riz, chou rouge, carottes, concombre, ananas, 1/2 avocat & sa sauce poké sucrée/salée

POKE BOWL POULET MARINÉ - 20,50 €

Base de riz, chou rouge, carottes, concombre, ananas, 1/2 avocat & sa sauce poké sucrée/salée

NOS RAVIOLES

RAVIOLES TRADITION – 14€

Pochées nature, filet d'huile d'olive

RAVIOLES CRÈME DE MORILLES – 19€

Ravioles, crème de morilles

GRATIN DE RAVIOLES NATURE – 18€

Ravioles, crème, emmental râpé

GRATIN DE RAVIOLES AU SAUMON - 22 €

Ravioles, saumon frais

GRATIN DE RAVIOLES AUX MORILLES - 23 €

Ravioles, morilles, crème

• Pour l'ensemble de nos gratins, il faut compter 20 minutes de cuisson.



NOS VIANDES

BAVETTE DE BŒUF – 19 €

PAVÉ DE BŒUF – 21 €

Cuisson bleue ou saignante

Accompagnement au choix : frites maison ou ravioles pochées

SUGGESTION DE LA SEMAINE À BASE DE POISSON

NEW!

NOS BURGERS

LE BURGER CLASSICO (BŒUF OU POULET) – 17.50 €

DOUBLE STEAK + 5€

Pain artisanal, steak haché 180g, salade, tomates, cheddar, oignons cuits, sauce Burger

LE BURGER DU MOIS DE JUIN : LE PROVENÇAL – 23 €

Pain du boulanger, steak haché façon bouchère 180 g, tapenade, chèvre, bande de Lard, tomate, compotée d'oignons.

Salade et Frites maison

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS – 10€

FAISSELLE ET SON COULIS FRAISE/FRAMBOISE – 4€

DESSERTS – 6.50€

- Salade de fruit frais
- Mousse au chocolat Valrhona
- Crème brûlée
- Nougat glacée
- Tiramisu du moment
- Panna Cotta coulis de fraise
- Coupe de glace (3 boules)

