

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 4 mai au Jeudi 7 mai

LES FORMULES



PLAT SEUL

15,00

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT - DESSERT

21,00

ENTRÉE PLAT DESSERT

25,00

VERRE DE VIN EN ACCORD

5,50

2 VERRES DE VIN EN ACCORD

10,00



Mauricette nordique au Philadelphia, saumon et concombre croquant
Tartare de radis, crackers aux graines, huile de fanes
Taboulé de printemps

PLATS

Paleron de bœuf, émulsion raifort, jus de viande, cannelloni
farci aux légumes
Encornet grillé, polenta crémeuse, poivron et chorizo

DESSERTS

Banana bread
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Gravlax de saumon	15,90
Gel de fraise, condiment à la fraise et au concombre	
Pâté en croûte Louise	14,80
« Pickles de légumes »	
Foie gras de canard	17,80
Chutney de saison	
Burrata crémeuse	12,90
Déclinaison de pêche, pickles de rhubarbe, foccacia	
Gaspacho de courgettes	9,50
Et chèvre frais	

GRANDES SALADES

Salade César au poulet crispy	20,50
Lard paysan, copeaux de parmesan, croûtons	
Salade estivale	18,50
Haricots verts, artichauts, noisettes torréfiées, pralin de noisettes	
Salade de tomates anciennes	18,50
Pêches rôties, buratta crémeuse	



PLATS

Carpaccio de bœuf affiné	21,00
Frites, purée d'artichauts, jaune d'oeuf confit et roquette	
Tartare de bœuf charolais	20,50
Frites	
Vol-au-vent	24,00
Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc	
Filet de bœuf aux 4 poivres	33,00
Frites	
Ballotine de volaille au chorizo	22,50
Pommes grenailles rôties, échalotes confites	
Cuisses de grenouilles	22,00
À la provençale, mesclun	
Mi-cuit de Thon	26,50
Façon tataki, wok de légumes	
Chou-fleur aux épices	16,50
Sauce à l'amande	
Gnocchi maison	18,00
Crème à la ricotta et aux épinards	

DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.