

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Mardi 26 mai au Vendredi 29 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



ENTRÉES

Carotte, cumin doux, yaourt acidulé

Baba ganousch et pain pita

PLATS

Poulpe et paella

Hampe de bœuf, oignons et jus aux notes de café

DESSERTS

Cheesecake basque

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

Marbré de volaille à l'ail des ours 22,50

risotto crémeux de fregola, sauce à l'asperge verte

Cuisses de grenouilles 22,00

À la provençale, mesclun

Mi-cuit de Thon 26,50

Nouilles soba et pakchoï

Foie de veau 22,50

Sauce porto, purée de pommes de terre

Saumon à l'oseille 23,50

Trio de riz parfumé

Gnocchi maison 17,00

Petits pois et pois gourmands à la menthe, Jeunes pousses



DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.