



ENGLISH / ESPAÑOL

CARTE DE SAISON

BRUNCH 12H-16H 29,5 *

BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX)

JUS DE FRUIT PRESSÉ orange ou citron
CLEAN JUICE +1.5 demander la recette de saison

BOISSON CHAUDE (AU CHOIX)

EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ CRÈME,
CHOCOLAT CHAUD, THÉ

VIENNOISERIE (AU CHOIX)

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, TARTINE
beurre, confiture, Nutella

PLAT SALÉ (AU CHOIX)

tous servis avec pommes de terre sautées

ŒUFS BROUILLÉS

nature, bacon ou saumon gravlax

ŒUF BÉNÉDICTE blinis, sauce hollandaise

bacon ou saumon gravlax

AVOCADO TOAST pain de campagne, œuf poché,

carotte, avocat, graines de courge

nature, bacon ou saumon gravlax

DESSERT (AU CHOIX)

UN DESSERT DE LA CARTE

*jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT

14cl 25cl 50cl 75cl

...

BIÈRE DU MOMENT

btle 33cl

COCKTAIL DU MOMENT alcool 4cl

Happy Hour

NOS ENTRÉES, NOS PLATS ET NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON.

ENTRÉES

ŒUF MAYO	5,5
mayonnaise maison, ciboulette	
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE	12,5
sauce cocktail	
FOIE GRAS DE CANARD	21,5
cuit au torchon, confiture de figue maison	
ARANCINO AU CHEDDAR	8,5
crème au chorizo, pickles d'oignon rouge	
BURRATA	13,5
courgette et poivron marinés, tomate confite, pesto	
NEMS AU POULET	13,5
sauce sweet & chilli	

SALADES

COCO	17,5
poulet pané mariné au colombo, sauce moutarde et miel, grana padano, croûtons, tomate confite, romaine	
POKÉ THAÏ	19,5
crevettes croustillantes, guacamole, ananas, légumes marinés, radis, carotte, gingembre, riz	
POKÉ SAUMON	19,5
tartare de saumon, guacamole, grenade, ananas, légumes marinés, radis, carotte, gingembre, riz	
COBB	18,5
poulet croustillant, bacon, œuf, bleu d'Auvergne, avocat, tomate confite, romaine	

LES TOASTS

AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 14,0

jambon blanc, emmental fondu

MADAME 14,5

jambon blanc, œuf au plat, emmental fondu

AVOCADO 15,0

œuf poché, avocat, carotte, graines de courge

VIANDES

CORDON BLEU	19,5
sauce tartare, filet de poulet, jambon blanc, comté, frites maison	
POULET TIKKA MASALA	18,5
poulet mariné dans une sauce tomate, oignon, poivron vert, coriandre fraîche, riz aux petits pois	
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE riz	21,5
SAUCISSE AU COUTEAU DE L'AVEYRON	18,5
jus au thym, purée de pomme de terre	
TARTARE TRADITIONNEL AU COUTEAU	21,5
bœuf charolais, frites maison	
CHEESEBURGER AU BLEU D'AUVERGNE	20,5
bœuf français, sauce au bleu, confit d'oignon, frites maison	
MAGRET DE CANARD ENTIER	28,5
sauce miel et piment d'Espelette, gratin dauphinois	
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON	20,5
bœuf français, sauce au cheddar, confit d'oignon, frites maison	
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE	35,0
sauce au choix : béarnaise, tartare ou bleu, frites maison	

POISSONS

SAUMON À LA PLANCHA	ALERTE PÉPITE !!!	23,5
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché		
WOK DE CREVETTE À LA THAÏ		22,5
nouilles de riz, légumes du marché		
MOULES MARINIÈRES		17,5
échalote, persil, vin blanc, frites maison		
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT		23,5
sauce ponzu, grenade, gingembre mariné, échalote, frites maison		

VEGGIE

RISOTTO, CRÈME À LA TRUFFE	21,5
champignons	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE	17,5
crème au basilic, légumes, grana padano	

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Comté, Morbier
LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DE QUATRE 15,0

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT FAÇON DUBAÏ	ALERTE PÉPITE !!!	12,5
(cuisson 6 min) cœur à la pistache		
PROFITEROLES	glace vanille	10,0
sauce chocolat, crème sucrée		
TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS	NEW !!!	10,0
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	(cuisson 6 min)	9,0
caramel au beurre salé, glace vanille		
ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES		8,5
crème anglaise		
MOUSSE AU CHOCOLAT		9,0
caramel au beurre salé, noisettes		
CRÈME BRÛLÉE	à la vanille	9,0
SALADE DE FRUITS DE SAISON		9,0
sorbet mangue		
EXPRESSO MARTINI GOURMAND		19,5
CAFÉ AÛ OU THÉ GOURMAND		10,5

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET

1 BOULE 3,5 / 2 BOULES 6,5 / 3 BOULES 8,5

Au choix : vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE	7,0
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	7,5

MENU LUTIN

(boisson comprise)

JUSQU'À 9 ANS

13,5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)
ou COCA-COLA ou FUZETEA ou LIMONADE (20cl)
PETIT CHEESEBURGER ou STEAK HACHÉ
ou POULET PANÉ
frites maison
CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA
ou BOULE DE GLACE

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES
DISPONIBLES AU BAR.

MAJORATION DE 1€ À PARTIR DE MINUIT
ET 2€ À PARTIR DE 2H.



PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU