

ENTRÉES

Seul ou à partager

velouté du moment : 5 

croustillant de chèvre frais
aux poires, miel : 7 

fingers de poulet fermier panés et marinés aux
épices tandoori, sauce curry : 8

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison
et bouquet de jeunes pousses. Les pains burgers sont fabriqués par « Mof
Gana », artisan boulanger
supplément poitrine fumée : 1

LE VEGGIE : 12 
galette de légumes de saison, halloumi pané, jeunes pousses,
crème de pesto

L'ORIGINAL : 13
bœuf haché français 170g, St Nectaire fermier, fondue d'oignons rouges,
pickles de cornichon, sauce barbecue maison

LE CHICKEN : 13
filet de poulet fermier pané au panko, fondue d'oignons rouges, Morbier AOP,
pickles de cornichon, sauce moutarde miel

GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 12 
brocolis, carottes, courge, halloumi grillé, caviar de betteraves, pois chiches, coriandre,
vinaigrette acidulée à l'huile de noisette, mélange de graines

CRISPY CÉSAR : 13
filet de poulet fermier pané au panko, laitue romaine, parmesan, croûtons de pain bio, tomates séchées,
sauce césar maison

SUGGESTIONS

AGNEAU À LA CUBAINE : 15
epaule d'agneau française confite, riz basmati, raisins secs, lait de coco, tomates confites, persil et coco râpée

WOK DE BŒUF : 14
bœuf français mariné à la sauce sweet chili, nouilles sautées aux légumes de saison

TARTARE DU MOMENT : 14
voir ardoise, servi avec des frites maison et un bouquet de mesclun

DESSERTS

GLACE BIO « TERRE ADÉLICE » : 5,5

TATIN DE POIRES, AMANDES EFFILÉES : 5,5

MOELLEUX AU CHOCOLAT, NUAGE DE COCO, ÉCLATS DE NOISETTES : 6

AUMONÈRE DE CRÊPE FARCIE AUX POMMES, SAUCE AU CHOCOLAT : 7

CAFÉ GOURMAND : 7



HORAIRES

7 jours/7
de 12h00 à 14h45
de 19h30 à 22h45 (dernière commande)

À L'ARDOISE

le midi seulement en semaine

formule : 15,5
entrée / plat ou plat / dessert
formule : 19
entrée / plat / dessert

menu enfant : 10
plat / dessert / boisson