



NOS CARTES

 Plats végétariens

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes,
disponibles auprès du serveur

A PARTAGER OU PAS...

Nems aux légumes maison (6 pièces) 🌿	12 €
Menthe fraîche et sauce soja	
Tenders de poulet maison (4 pièces)	13 €
Aiguillettes de poulet panées à la panko et aux épices douces	
Cigares croustillants maison au chèvre (6 pièces) 🌿	14 €
Sauce blanche à la menthe	
Accras de morue maison (6 pièces)	16 €
Sauce aigre-douce	
Planche artisanale mixte	19 €
Bocal de Terrine de campagne maison du chef Laurent Bouvier et Fuet Catalan à trancher	
Assortiments du monde	Par 3 21 € Par 4 28 €
Cigares croustillants, Accras de morue, Nems aux légumes	
Duo de mezze	12 €
Labné et houmous, servis avec du pain pita chaud	

ENTRÉES

Gaspacho de petits pois	10 €
Chèvre frais émietté et mascarpone à la menthe	
Tartare de saumon (90gr)	12 €
Huile d'olive, jus de citron vert et ciboulette	
Burrata crémeuse pesto maison	12 €
Pain oriental servi chaud	
L'incontournable pâté en croûte au foie gras	17 €
Du chef Laurent Bouvier	

SALADES

Salade Thaï de crevettes en tempura Entrée 11 € Plat 16 €
Julienne de légumes, sauce soja wasabi et graines de sésame

Salade César Entrée 11 € Plat 16 €
Salade romaine, aiguillettes de poulet panées maison, copeaux de parmesan, tomates séchées et croûtons, sauce césar

Salade Burrata et tomates 🌿 Plat 17 €
Burrata crémeuse sur carpaccio de tomates, pesto maison

Toutes nos salades servies en plat sont accompagnées de frites maison

POISSONS

Fish and chips, sauce tartare 20 €
Poisson blanc enrobé d'une panure légère et croustillante aux corn flakes, servi avec des frites maison

Tartare de saumon (180gr) 22 €
Huile d'olive, jus de citron vert et ciboulette

Poêlées d'encornets en persillade 22 €
Julienne de légumes, beurre à l'ail et jus de citron

Escalope de saumon à l'oseille 25 €
Oseille infusée dans la crème et dés de tomates

VIANDES

Crispy burger du chef	19 €
Poulet croustillant, pané maison aux corn flakes, salade, cheddar, oignons rouges confits et sauce burger	
Tartare de bœuf charolais (180gr)	20 €
Coupé au couteau	
Pluma de cochon laquée BBQ (200gr)	21 €
Pluma marinée au soja et sauce barbecue, servi grillée	
Boulettes de kefta	22 €
Épices douces, sauce blanche à la menthe et bouquet de salade	
Bavette d'ailou, sauce à l'échalote (220gr)	24 €
Un grand classique de la cuisine « bistrot »	
Tartare de magret de canard façon thaï (180gr)	24 €
Sauce soja sucrée aromatisée au wasabi, julienne de légumes	
Épaule d'agneau braisée (180gr)	26 €
Confite aux légumes	

GARNITURES AU CHOIX

Salade verte

Frites maison

Purée

Légumes de saison

Pour tout supplément de garniture 4€

FROMAGES

Blanc en faisselle 5,5 €
Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges

Saint Marcellin de la Mère Richard Demi 5 € Entier 8 €

DESSERTS

Ile flottante aux pralines roses 9 €
Crème anglaise maison

Gaufre maison 9 €
Chocolat chaud et chantilly maison

Tiramisu maison 9 €
Aux fruits rouges

Nems au chocolat 9,5 €
Servis avec leur caramel au beurre salé

Soupe de fruits rouges 10 €
Sorbet citron

Dame Blanche 9 €
Glace vanille, coulis de chocolat chaud, chantilly maison

Coupe colonel 10 €
Sorbet citron et vodka

Coupe glacée aux fruits rouges 11 €
Sorbet fraise, sorbet framboise, coulis de fruits rouges et chantilly maison

Les gourmands Le café 10,50 €
Assortiment de mignardises maison Le thé 11 €

Boules de glace et sorbets au choix 1 Boule 3 €
Fraise, framboise, citron, passion, vanille, chocolat, café 2 boules 6 €
3 boules 9 €

MENU À 39 €

Gaspacho de petits pois

Ou

Salade César

Tartare de saumon

Huile d'olive, jus de citron vert et ciboulette

Ou

Pluma de cochon laquée BBQ

Pluma marinée au soja et sauce barbecue, servi grillée

Saint Marcellin entier de la Mère Richard

Ou

Ile flottante aux pralines roses

Ou

Tiramisu maison aux fruits rouges

Ou

Gaufre maison, chocolat chaud et chantilly

MENU ENFANT

13 €

(moins de 10 ans)

Sirop à l'eau

Tenders de poulet panés maison, frites maison

2 boules de glace