


HORAIRES

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

ENTRÉES

SEUL OU A PARTAGER

velouté du moment : 6 

houmous de pois chiches, falafels : 7 
suggestion accord mets / bières : Rye Amber Ale

fingers de poulet bio : 10
poulet fermier bio croustillant, sauce
tartare

burrata des Pouilles : 12 
burrata des Pouilles, courge rôtie, crème de roquette,
noisettes torrifiées

sélection de charcuteries et fromages
petite : 10 / grande : 18

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites et coleslaw maison
les pains burgers sont fabriqués par « Bun's Bakers », artisan boulanger
suppément bacon 1,5

L'ORIENTAL : 13 
bun artisanal, falafel, houmous de pois chiches, cornichons, courge rôtie,
confit d'oignons rouges, sauce yaourt
suggestion accord mets / bières : Rye Amber Ale

LE CHICKEN : 14
bun artisanal, poulet bio croustillant, Tomme de brebis basque, cornichons,
confit d'oignons rouges, sauce tartare

L'ORIGINAL : 14
bun artisanal, bœuf charolais 150g, Tomme de brebis basque, cornichons,
confit d'oignons rouges, sauce barbecue

GRANDES ASSIETTES

LASAGNE HIVERNALE : 14 
courge, champignon, gorgonzola DOP, parmesan, mêlée de salade

SALADE CÉSAR : 16
salade, poulet bio croustillant, coleslaw, lamelles de courge rôtie, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

RAVIOLI DU MOMENT : 16
selon l'inspiration du chef
suggestion accord mets / vins : vins blancs secs, Domaine du Salut ou Figure Libre

PIÈCE DU BOUCHER : prix à l'ardoise
suggestion accord mets / vins : vins rouges, Domaine du Salut ou Côte du Rhône « A la Rêverie »

DESSERTS

TIRAMISU : 6

TARTELETTE BRETONNE, crème citron, fruits de saison : 6

YAOURT BIO de brebis basque, granola maison, fruits de saison : 6

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 7

