




## SUR LE POUCE

burrata DOP des Pouilles, huile de basilic, tomates de Marmande : 10€ 

fingers de poulet fermier croustillants, sauce fromage blanc ciboulette : 8€

planche mixte végétarienne / légumes de saison grillés, houmous et panisses : 8€ 

tartare de saumon Label Rouge en gravlax sauce Matsushima : 9€

planche mixte / charcuterie et fromage : 15€

## GRANDES SALADES

LE POKE BOWL : 16€  
saumon Label Rouge en tataki, riz sushi, vinaigrette Matsushima, carotte, chou chinois, betterave, chou rouge

LA CÉSAR SALADE : 14€  
filet de poulet fermier pané, mesclun, tomate, crudités, parmesan, sauce César maison

LA THAÏ : 14€  
émincés de bœuf mariné chauds, nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, vinaigrette gingembre, citronnelle, soja

LE BUDDHA BOWL : 12€   
trio de lentilles, épeautre et quinoa assaisonnés, petits pois et fèves, betterave, carotte, houmous, mesclun, chou, vinaigrette curcuma

## BURGERS

boeuf fermier français - poulet fermier français - tous nos pains burgers sont bio, locaux et artisanaux et sont produits par la Boulangerie Laurent Lachenal servis avec des frites maison

BURGER ORIGINAL (+ bacon 1€) : 13€  
pain burger bio, bœuf français 180g, tomme de Savoie IGP, légumes de saison, sauce ketchup

VEGGIE BURGER : 12€   
pain burger bio, steak de panisse, légumes grillés, tomme de Savoie IGP, ketchup de carotte

CHICKEN BURGER : 13€  
pain burger bio, filet de poulet fermier pané au panko, tomme de Savoie IGP, crudités, sauce ketchup

## DESSERTS

TIRAMISU « l'original » : 6€

TARTE CITRON revisitée : 6€  
lemon curd au basilic, brisures de meringue aux zestes de citron vert et huile d'olive, crumble speculoos

GLACE de chez Sorbet d'Amour, 2 boules, chantilly : 5€

DESSERT DU JOUR : 5€

CAFÉ GOURMAND : 7€



Retrouvez-nous à Massy, Paris (Nation), Marseille, Montreuil  
Annemasse, Tours, Lyon  
prix de vente TTC, service compris  
la liste des allergènes est disponible sur demande

## HORAIRES

de 12h à 14h30  
de 19h30 à 22h30 (dernière commande)

## À L'ARDOISE

entrée, plat & dessert du jour / uniquement le midi

LE PLAT DU JOUR : 12€

LE DUO : 15.5€  
entrée ou dessert + plat

LE GOURMAND : 19€  
entrée + plat + dessert

L'ENFANT : 9€  
plat + dessert + sirop bio à l'eau

LE BRUNCH : 20€  
à découvrir tous les dimanches du  
1<sup>er</sup> septembre au 31 mai



Plat végétarien



Toutes nos viandes sont  
d'origine française