



ENTRÉES

Seul ou à partager

velouté du moment : 6 

yakitoris de poulet fermier : 8

planche veggie : 9 
panisses croustillantes, houmous, pesto de roquette, légumes de saisons confits, rémoulade de betteraves


burrata des Pouilles 125g, sauté de shitakés et champignons, pesto de roquette : 10 

planche mixte charcuterie et fromages fermiers : 16

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et coleslaw, nos pains burgers sont fabriqués par un artisan boulanger « BUN'S BAKER » / supplément poitrine fumée : 1

LE VEGGIE : 12 

pain artisanal, poêlée de champignons, Tomme de brebis basque, panisse croustillante, houmous, pickles de cornichon, fondue d'oignons rouges, sauce yaourt maison

LE CHICKEN : 13

pain artisanal, effiloché de poulet fermier, Tomme de brebis basque, fondue d'oignons rouges, pickles de cornichon, sauce yaourt maison

L'ORIGINAL : 13

pain artisanal, bœuf français charolais, Tomme de brebis basque, fondue d'oignons rouges, pickles de cornichons, sauce barbecue

L'OSLO : 15

pain artisanal au charbon végétal, pavé de saumon Bømlo mariné teriyaki, fondue d'oignons rouges, pickles de chou rouge, tombée de poireau, crème au raifort

SALADES

LA CÉSAR : 14

effiloché de poulet fermier, mélange de jeunes pousses, parmesan, tomates séchées, croûtons maison, sauce césar

GRANDES ASSIETTES

PÂTES DU MOMENT (voir ardoise) : 14

TATAKI DE SAUMON : 16

émincé de saumon Bømlo mi-cuit & mariné, soba de sarrasin sautées au sésame, sauce ponzu

TAGLIATA DE FAUX FILET FAÇON TOSCANE : 22

émincé de faux filet 280g français mariné & juste saisi, parmesan, roquette, tomates séchées, crème de balsamique servi avec des frites maison

DESSERTS

DESSERT DU JOUR : 5

GLACE « SORBET D'AMOUR » : 5,5

TIRAMISU « L'ORIGINAL » : 6

CRÈMEUX CHOCOLAT, AMANDES TORRÉFIÉES : 6

BANANA SPLIT REVISITÉ : 6
banane caramélisée, glace vanille, granola maison

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 7



Plat végétarien



Toutes nos viandes sont d'origine française

