

POUR COMMENCER

• Tarte tatin au	ox cèpes, confit d'oignons doux et mousseline au Parmesan 16	5 € 🗸
 Timbale de cl 	hair de crabe, mimosa au curcuma et céréales gourmandes 20) €
 Œufs bio au p 	plat, topinambours, blettes, guanciale et mouillettes au Comté 16	5€
 Houmous de 	butternut, lentilles vertes, pickles de girolles, crackers maïs	1€ \/

PLATS

•	Bavette de bœuf Angus (IRL/UK) rôtie, frites fraiches, salade, sauce vigneronne	31 €	
•	Chakchouka de poivrons rouges, œufs cassés, halloumi, menthe et pains pita	21 €	V
•	Filets de bar rôtis à l'ail noir, risotto aux herbes fraiches et vierge aux olives	28 €	
•	Bouillon d'Asie : châtaignes, potimarrons, edamame, nouilles de riz, tofu fumé		
	oeuf mariné ajitama et graines de courge grillées	19€	V

DESSERTS

•	Trio de fromages affinés	13€
•	Millefeuille croustillant à la graine de vanille, glace au caramel beurre salé	12€
•	Gâteau moelleux aux pommes façon pain perdu et crème fraîche de Bresse	12€
•	L'esprit d'une charlotte au chocolat noir intense, cœur de passion	12€
•	Coupe colonel aux framboises, sorbet citron de Sicile et vodka de Montpellier	12€
•	Café ou thé très gourmand	14€

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Poulet (FR) ou poisson, légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau
 14,90 €

A L'ARDOISE, LE MENU DU JOUR *

Plat du jour : 19,50 €
 Entrée, plat ou plat, dessert : 26,90 €
 Entrée, plat, dessert : 32,90 €

^{*}formule valable uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés



Nous avons sélectionné l'eau Brita pour son procédé de filtration naturelle, sa pureté gustative et sa démarche écologique. Elle vous sera servie plate ou gazeuse tout au long du repas pour un forfait de 1.50 € par personne.

Ici nous trions nos bio déchets pour nourrir nos sols