

LA FORMULE DU JOUR

E

Tarte  
à la betterave,  
fêta  
& roquette

P

Salade  
de burratina,  
tomates cerises,  
sauce pesto & pistaches

D

Fromage frais  
au coulis  
de prune  
& granola

MARDI  
30.05.2023

P = 14.90 €  
E + P = 17.90 €  
P + D = 17.90 €  
E + P + D = 20.90 €

A PARTAGER

Assortiment de saucissons Fuet Catalan 13 €  
nature | aux herbes | aux poivrons rouges

Escargots x12 10 min 18 €

Burrata farcie au pesto & éclats de noisette 19 €

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne 18 €

salade & pommes de terre rôties  
- contient parmesan et câpres -

Tête de veau, sauce gribiche 18 €

salade & pommes de terre rôties

Filet mignon de porc, basse température 19 €

jus au thym & citron | salade & pommes de terre rôties 15 min

Jarret de porc confit 20 €

jus au thym & citron | salade & pommes de terre rôties

VEGETARIENS

Curry de légumes du moment & RIZ 16 €

Risotto aux cèpes & copeaux de parmesan 20 €

OU LA CARTE

FAIT  
MAISON

ENTREES

ORIGINES VIANDES & POISSONS : saumon U.E. | truite fumée ESP |  
thon JAPON | bar U.E. | lard et lardons U.E. | jambon cru FRA |  
bœuf FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | escargots FRA

LES ŒUFS

Œufs BIO | poules élevées en plein air cuisson 8 min

Œuf cocotte aux lardons & emmental 8 €

Œuf cocotte aux cèpes 8 €

Œuf cocotte & tuile de chorizo doux 8 €

Œuf cocotte & tuile de parmesan 8 €

Tartare de saumon & salade 9 €

Truite fumée & salade 9.50 €

Saint Marcellin rôti au romarin & salade 8 min 10 €

ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR 7.50 €

POKE BOWLS

NEW

BASE COMMUNE riz, concombres, carottes, fèves, cébettes,  
graines de sésame au wasabi (doux) & vinaigrette de soja  
sucré, salé, sauce aigre douce, huile de sésame

. Au poulet croustillant 17 €

. Au tataki de thon 19 €

. Végétarien 17 €

boulettes à la courgette, millet, pois cassés, coriandre, menthe

POISSONS

Tataki de thon 17 €

sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, salade, sésame  
vinaigrette thaïe

Tartare de saumon 18 €

salade & pommes de terre rôties

Filet de bar, sauce hollandaise 22 €

salade & pommes de terre rôties 12 min

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin 17 €

salade & pommes de terre rôties 10 min

PLATS

MIDI

DESSERTS

Assortiment de fromages 10 €

Faisselle coulis de fruits OU ciboulette fleur de sel 6 €

Panna cotta 7 €

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

Cœur coulant au chocolat 7 €

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

Tiramisu 7 €

Ananas rôti mascarpone & éclats de biscuit 7 €

Profiteroles façon Madeleine 8 €

boule vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly

Gourmands 8.50 | 10 | 15.50 €

café | thé OU tisane | Champagne

Glaces OU Sorbets 2€ | boule

Café OU Chocolat liégeois 8 €

Coupe glacée Bounty glace coco, glace 8 €

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

Coupe glacée Baileys 8 €

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

Colonel glace citron & vodka 8 €

DESSERT DE LA FORMULE DU JOUR 7 €

Nous pouvons, selon la recette, utiliser les produits suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame et mollusques. Merci de bien vouloir nous prévenir en cas d'allergie pour convenir d'un changement éventuel. Une liste des allergies est à votre disposition sur simple demande.