

LA CARTE DU MIDI & DU SOIR

DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H
RÉSERVATION CONSEILLÉE

APÉRÔTER & DÎNER
DU LUNDI AU DIMANCHE DE 19H À 22H
SANS RÉSERVATION (SAUF GROUPE)

RÉSERVATION UNIQUEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET

TAPAS EN ENTRÉE ou EN PLAT / SOLO ou À PARTAGER

ASSIETTE DE CHARCUTERIE (2/3 pers.)

Coppa	12.00€
Bresaola	14.00€
Pâté en croûte	9.00€
Morcón	12.00€
Lomo	10.00€

ASSIETTE DE FROMAGE (2/3 pers.)

Ossau-Iraty	12.00€
Bleu d'Auvergne	10.00€
Gruyère d'alpage	12.00€
Tomme de chèvre	10.00€
Brie	10.00€

PLANCHE MIXTE (2/3 pers.) 24.00€

CROQUETAS DE POULET (3 pièces) 14.00€

Effiloché de poulet en panure panko. Sauce au choix

PULLED PORK NACHOS (seulement le soir) 15.00€

Effiloché de porc cuit 7h, chips tortillas, guacamole, salsa pico de gallo, cheddar fondu & crème fraîche

HOUMOUS & CHAMPIGNONS 12.00€

POULPE À LA FLAMME 18.00€


Mayonnaise safranée

BURRATA AUX SAVEURS D'AUTOMNE 16.00€

Potimarron, figues, guanciale & noisettes

PARMIGIANO SOFFIATO (5 pièces) 16.00€

Bombes de parmesan soufflées & tartare de bœuf

MONT D'OR AU FOUR (2/3 pers.)  24.00€

Mont d'or à l'ail & au vin blanc

Pommes de terre + 2.00€

Charcuterie + 5.00€

Saucisse + 3.00€

SCOTCH EGG CONFIT DE CANARD 14.00€

Mayonnaise aux câpres

PLATS

LASAGNE À LA COURGE BUTTERNUT 16.00€

PIÈCE DU BOUCHER 21.00€

Pomme de terre au four avec oignons caramélisés,
fromage frais aux herbes, brocoli Bimi® grillé &
sauce chimichurri

SAUMON SNACKÉ À LA VANILLE 19.00€

Purée carotte coco

NOIX DE ST JACQUES 21.00€

Crème de butternut, riz basmati

SPANAKOPITA ROLL 16.00€

Houmous libanais

CRISPY CHICKEN CAESAR 18.00€

Tous les ingrédients de la salade caesar, mais à
notre façon !

SAUCES +1.50€

CHIPOTLE
BARBECUE*
MAYONNAISE
RANCH

DOUBLE CHEESEBURGER 18.00€

Bun artisanal, viande hachée de bœuf Jersiais J.A
Gastronomie (49), cheddar & sauce blanche maison.
1 side au choix

* Supp œuf au plat +1.50€

* Supp lard grillé au sirop d'érable poivre noir +3€

BURGER AU CONFIT DE CANARD 19.00€

de "NO DIET CLUB"

Bun artisanal, confit de canard, oignons caramélisés,
bleu d'Auvergne & mayonnaise parfumée à la truffe.
1 side au choix

SIDES (1/2 pers.)

BOL DE FRITES 7.00€
Sauce au choix

SALADE CAESAR 9.00€
Crumble salé, parmesan & sauce caesar (la vraie !)

BROCOLI GRILLÉ & CITRON

le demi 8.00€
entier 11.00€

SALADE VERTE 3.00€

DESSERTS

ON NE VA PAS SE QUITTER COMME ÇA, UN DESSERT PEUT AUSSI SE PARTAGER !

FROMAGE (1 pers.)

ASSIETTE 1 FROMAGE 5.50€

ASSIETTE 3 FROMAGES 12.00€

au choix : Ossau-Iraty, Bleu d'Auvergne, Gruyère
d'alpage, Tomme de chèvre ou Brie

CAFÉ / THÉ GOURMAND 9.50€

CHAMPAGNE GOURMAND 16.50€

FONDANT AU CHOCOLAT 8.00€
Crèmeux vanille & sauce caramel

L'INSTANT JIVARA 9.50€

Moelleux au chocolat Jivara 40%, caramel
& ganache vanille-caramel

TARTE AUTOMNALE 9.00€
Tartelette châtaigne-citron meringuée

RÉVÉLATION PASSION 9.00€
Streusel amande, ganache & confit mangue-passion

ARRANCINI TONKA 9.00€
Riz au lait à la fève de tonka façon arrancini &
caramel beurre salé

COOKIE PAN 🍪 9.00€
Cookie mi-cuit dans un poêlon & boule de glace vanille