

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

CROQUETAS DE POULET 14.00€ Effiloché de poulet en panure panko. Sauce au choix	HOUMOUS DE POIS CHICHE 8.00€ Huile d'olive & sumac
PULLED PORK NACHOS (seulement le soir) 15.00€ Effiloché de porc cuit 7h, chips tortillas, guacamole, salsa pico de gallo, cheddar fondu & crème fraîche	CAVIAR DE BUTTERNUT 8.00€ Huile d'olive & menthe séchée
BROCHETTES DE POULET TERIYAKI 13.00€	BURRATA FORESTIÈRE 16.00€ Crème de champignons de Paris & graines de sarrasin
HOT CRACK CHICKEN 🍗🍗🍗 15.00€ Filets de poulet croustillants, cheddar épicé au bacon	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (2/3 pers.) Coppa 8.00€ Séché de boeuf Charolais 9.00€ Spianata Piccante 7.00€
TUNA BOWL 🐟 15.00€ Tartare de thon & avocat citron wasabi	ASSIETTE DE FROMAGE (2/3 pers.) Ossau-Iraty 7.00€ Gruyère d'alpage 9.00€ Gouda 1000 jours 12.00€
FALAFELS 🍴 14.00€ Yaourt grec & sauce amba épicée à la mangue	PLANCHE MIXTE (2/3 pers.) 26.00€
CRISPY HALLOUMI 14.00€ Sauce yaourt à la menthe	

EN ENTRÉE ou **EN PLAT**
SOLO ou **À PARTAGER**

DOGGY BAG DISPONIBLE SUR DEMANDE +0.30€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON - SAUF MENTION SPÉCIALE (*)
PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER 21.00€
Pommes de terre grenaille rôties au beurre de Guérande

FISH & CHIPS 17.00€
Sauce tartare

AGNEAU 13H 27.00€
Agneau cuit pendant 13h, polenta crémeuse & champignons

MAC & CHEESE À LA TRUFFE 19.00€
Pâtes aux fromages, cheesy & truffé

TAGLIATELLES AUX NOIX DE ST-JACQUES 21.00€
Tagliatelles à la bisque de corail & parmesan

DOUBLE CHEESEBURGER 18.00€
Bun artisanal, viande hachée de bœuf local, cheddar & sauce blanche maison
1 side au choix
Supp œuf au plat +1.50€
Supp lard grillé au sirop d'érable poivre noir +3€


VEGGIE BURGER AU CHAMPIGNON 15.00€
Bun artisanal, galipette d'Anjou, chèvre frais local, oignon confit, noix grillée & moutarde au miel
1 side au choix
Supp crunchy chicken +3€

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, Gruyère d'alpage, Gouda 1000 jours

KOUIGN AMANN LA COUR 9.00€
Servi avec 1 boule de glace caramel, une crème montée vanille & une sauce caramel beurre salé

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

SIDES (1/2 pers.)

BOL DE FRITES 7.00€
1 Sauce au choix
Supp truffe & pécorino +2€
Supp cheddar au bacon +2€

SALADE CAESAR 9.00€
Crumble salé, parmesan & sauce caesar (la vraie !)
Supp crunchy chicken +6€

BROCOLI GRILLÉ & CITRON
le demi 5.00€
entier 8.00€

SALADE VERTE 3.00€

 **SAUCES** 1.50€
CHIPOTLE  BARBECUE* MAYONNAISE RANCH

FONDANT AU CHOCOLAT 9.00€
Servi avec 1 boule de glace parfum au choix

TARTE CITRON À L'ANGEVINE 10.00€
Pâte sablée croustillante, crémeux citron, meringue au Cointreau, gel au citron noir & glace au Cointreau

SOUPE DE POIRE GOURMANDE 9.50€
Soupe de poires pochées crémeuse, ganache pop corn & sirop de poire

CHEESECAKE 8.00€
Topping au choix : myrtilles, sauce caramel, nocciolata, fraise (purée de fruit Ponthier)*

CAFÉ / THÉ GOURMAND 9.50€
CHAMPAGNE GOURMAND 16.50€