

# LA CARTE DU MIDI & DU SOIR

**DÉJEUNER**  
DU MARDI 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

**PULLED PORK NACHOS** (seulement le soir) 15.00€  
Effiloché de porc cuit 7h, chips tortillas, guacamole, salsa pico de gallo, cheddar fondu & crème fraîche

**BROCHETTES DE POULET TERIYAKI** 13.00€

**HOT CRACK CHICKEN** 🍗🍗🍗 15.00€  
Filets de poulet croustillants, cheddar épicé au bacon

**TUNA BOWL** 🐟 15.00€  
Tartare de thon & avocat citron wasabi

**FALAFELS** 🍷 14.00€  
Yaourt grec & sauce amba épicée à la mangue

**CRISPY HALLOUMI** 14.00€  
Sauce yaourt à la menthe

**HOUMOUS DE POIS CHICHE** 8.00€  
Huile d'olive & sumac

**CAVIAR DE BUTTERNUT** 8.00€  
Huile d'olive & menthe séchée

**BURRATA FORESTIÈRE** 16.00€  
Crème de champignons de Paris & graines de sarrasin

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE** (2/3 pers.)  
Coppa 8.00€  
Séché de boeuf Charolais 9.00€  
Spianata Piccante 7.00€

**ASSIETTE DE FROMAGE** (2/3 pers.)  
Ossau-Iraty 7.00€  
Gruyère d'alpage 9.00€  
Gouda 1000 jours 12.00€

**PLANCHE MIXTE** (2/3 pers.) 26.00€

**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€