

ENTRÉES

Houmous noisette € 7.00
Citron confit, salade de pois-chiches

Ceviche de dorade € 10.00
Julienne de chou rave et mangue verte,
gel passion

Bun Chà, pâté snacké, € 9.00
Poitrine grillée, mélange de pousses de soja,
salade et menthe

Tomates anciennes € 9.00
Gaspacho épicié et burrata

DESSERTS

Abricot au thym € 9.00
Crème d'abricot, sablé

Carpaccio d'ananas mariné € 9.00
Crumble coco, gel citron vert,
émulsion crème coco

Crème chocolatée, tuile € 10.00
Noisettes torréfiées, cacao et café rapé

Assiette de fromages € 10.00

BOISSONS

Apéritifs

Kir	12cl	6.00€
Américano	12 cl	8.00€
Martini	5cl	6.50€
Apérol spritz	12cl	7.50€
Kir royal	12cl	10.00€
Gin tonic	12cl	7.00€
Soda	33cl	3.90€
Jus de fruits	25cl	5.00€

Bières

Afflighem pression	25cl	3.90€
La chouffe	33cl	6.00€
La petite couronne	33cl	6.00€
La mort subite	33cl	6.00€

Eau gazeuse

microfiltrée :

75cl	3.50€
50 cl	2.50€
Evian 50cl	3.00€
Evian 1L	4.00€

PLATS

Bar rôti € 22.00
Déclinaison de carottes, jus terre et mer
au cumin

Magret de canard € 21.00
Betteraves crues et cuites, copeaux de
radis, réduction vin et fruits rouges

Filets de cailles € 21.00
Chou pak-choï, champignons, jus de volaille
au gingembre

Entrecôte grillée € 22.00
Grenailles, beurre échalotes confites, sel fumé

Aubergines rôties € 17.00
Salade de courgette, pomme verte, grenade
et pignons, baba ganoush

FORMULE MIDI

Plat du jour € 16.00

Entrée + Plat du jour
ou

Plat du jour + Dessert
€ 21.00

Entrée

+ Plat du jour € 26.00
+ Dessert

Une fiche d'évaluation des allergènes est à votre disposition à l'accueil
Prix nets en euros, taxe et service compris.