



Au déjeuner

Le Café vous est offert
Du Mardi au Vendredi
(Sauf Férié)

si Entrée + Plat

ou (Entrée +) Plat + Dessert

Hors « P'tite Formule »

Formule MENU

Composez votre Menu
à votre guise.

Nous appliquons - 4€ sur

Entrée + Plat + Dessert



ENTRÉES

- * Houmos & Aubergine rôtie au Za'atar (VG) **9€**
- * Cheese-Cake à l'Ail des Ours & Tomate confite **11€**
- * Saumon Bomlo mariné au Soja & la Gourmandise Wasabi **12€**

PLATS

- * Gratin de Quinoa aux Légumes de Saison, Fêta & Noisette (VG) **18€**
- * Salade Tomato-Burrata : Tomato ancienne, Burrata crémeuse, Coulis de Poivron, Tapenade & Pommes de Terre au four (VG) **18€**
- * Salade de Poulet Tandoori, Tomato ancienne, Chutney de Légumes, Pommes de Terre au four **19€**
- * Tartare de Boeuf à l'Olive Noire, Chèvre frais, Courgette râpée & Oignons frits. **19€** 
- Salade & Pommes de Terre au four
- * Pavé de Porc Ibérique mariné au Paprika & Coulis de Poivron. Légumes rôtis & Polenta crémeuse **22€**

INFORMATIONS ALLERGÈNES

En dernière page, vous trouverez la liste des allergènes. Merci néanmoins de nous annoncer TOUTES vos intolérances ou allergies

DESSERTS

- * Faisselle au Miel de Tilleul & Amandes torréfiées **6€**
- * Trio de Fromages affinés  **9€**
- * Fondant au Chocolat Valrhona & Crème anglaise à la Fève Tonka **9€**
- * Les Petits Cannelés au Grand-Marnier façon Baba au Rhum & Ganache à la Vanille  **10€**
- * Macaron Pistache-Fraise d'Audrey aux fraises de notre producteur bien sûr **11€**

Café Bio & Déca **2,5€**

Noisette (Expresso + Lait) **2,7€**

Grand Crème **4€**

Cappuccino **4,5€**

Infusion & Thé **4€**

INFORMATIONS ALLERGÈNES

En dernière page, vous trouverez la liste des allergènes. Merci néanmoins de nous annoncer TOUTES vos intolérances ou allergies