

A PARTAGER

NOTRE HOUMOUS DE POIS CHICHE 
Finement citronné et parfumé au zaatar

FINES TRANCHES DE MORTADELLE
DE BOLOGNE IGP 120G

SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO
Croustillant de sarrasin, beurre demi-sel

BURRATINA ONCTUEUSE  
Huile de basilic, pain sarde

JAMBON PROSCIUTTO GRANRESA
« SAN MIGUEL » 120G



9,50€

9,50€

12,00€

7,50€

10,90€

Les ENTRÉES

FRAÎCHEUR DE
BURRATINA 
Tomates cerises de couleur
et plein champ, huile de
basilic, chapelure d'olives
noires

16,50 €

TARTE FINE DE
BROUSSE ET SAUMON
Fines tranches de saumon
fumé, concombre au sel,
aneth, roquette, huile d'olive
citronnée

16,00 €

NEMS DE GAMBAS
AU ZAATAR
Sauce yaourt à la coriandre
et menthe fraîche (3 pièces)

16,00 €

Les PLATS

SALADE CAESAR 
Aiguillettes de poulet croustillant, œuf dur, croustilles de pain, copeaux de parmesan,
tomates cerises

17,50 €

TARTARE DE SAUMON FAÇON CEVICHE 
Mariné au leche de tigre, coriandre, pickles d'oignons rouges, pommes frites
allumettes

21,00 €

TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS 180G
Assaisonnement bistrot, pommes frites allumettes

22,50 €

LE POULPE PLANCHÉ
Tentacule snackée, pommes fondantes rôties à l'ail, vierge de légumes, sauce rouille

28,00 €

MAGRET DE CANARD LAC(É) 300G
Jus aux épices douces, échalotes et oignons frits, pickles de graines de moutarde,
pommes frites allumettes

28,00 €

RAVIOLIS AL LIMONE
Ricotta, citron, vierge de légumes, crème légère à la sauge, roquette et copeaux de
parmesan

22,00 €

PORCHETTA IGP BRAISÉE AU FOUR 300G
Cochon de lait roulé aux herbes, sauce gremolata aux pignons de pin, grenailles
confites et jus réduit à la sariette

32,00 €

Pour ACCOMPAGNER

POMMES FRITES ALLUMETTES

SALADE DE JEUNES POUSSES

POMMES GRENAILLES FONDANTES À L'AIL



6,50 €

5,50 €

6,50 €

Nos DOUCEURS

FROMAGE BLANC PAYSAN
Compotée de fruits rouges et myrtilles sauvages

7,00 €

CHOU FRAISE, COMME UNE PROFITEROLE 
Chou craquelin, sorbet fraise Sangana, chantilly mascarpone, coulis de fraises,
croustillant de fruits secs

9,50 €

ABRICOT LIÉGEOIS
Compotée d'abricot-romarin, sorbet abricot des Coteaux-du-Lyonnais,
brisures de spéculoos et chantilly mascarpone-verveine

9,50 €

COOKIE... PRESQUE CUIT !
Servi en poêlon, arrosé de dulce de leche, crème glacée yaourt

9,50 €

CAFÉ GOURMAND
Sorbet du jour, fraise enrobée de chocolat, brownie, compotée d'abricots,
chantilly, brisures de spéculoos

10,50 €



PLAT DE LA SEMAINE
du mercredi au vendredi midi
16,50 €

MENU DE LA SEMAINE
du mercredi au vendredi midi
24,90 €

Bien
MENUS

La suggestion du marché
à la plancha
(selon arrivage)
samedi et dimanche
MENU ENFANT
du mercredi au dimanche
15,90€

ENGLISH



VERSION