



# BIEN MANGER

Ici, tout se partage

## LÈCHE DOIGTS

Pour les partageurs qui aiment s'en mettre plein les mains

Poivrons / fêta / herbes fraîches	Petits poivrons farcis de fêta et assaisonnés d'herbes fraîches : c'est frais, léger mais gourmand. C'est bien simple, on dirait vous !	7 €
Brochettes de viande hachée / pita aux herbes	De délicieuses petites pitas aux herbes à garnir de brochettes de boeuf (c'est beau, c'est bon et c'est même ludique !), servies avec une sauce vierge	9 €
Beignets de maïs / sauce tomates confites	Parce que vous avez toujours rêvé de parcourir l'Amérique Latine sac sur le dos, on vous en donne un avant goût avec ces délicieux beignets de maïs relevés d'une petite sauce aux tomates confites, vamos !	8 €
Dips du moment / focaccia / croûtons	Quoi de plus jouissif qu'une focaccia moelleuse et des croûtons bien croustillants à tremper généreusement dans des tartinales fait maison ?	8 €

## PETITES GÂTERIES

Pour de la finesse à déguster en solo ou à partager à deux

Suprême de volaille / tomates séchées / olives	Suprême de volaille des Dombes (c'est tellement proche qu'elle aurait presque pu venir à pieds la bête), relevé avec un petit condiment tomates séchées, un jus aux olives de Kalamata (nos chefs ne sont pas grecs pour rien !) et accompagné de légumes snackés	16 €
Poisson frit / pommes de terre sautées / salicorne	Dans l'esprit d'un fish'n chips mais version Croûton, c'est-à-dire avec de bons produits et agrémentés d'une sauce citronnée et de petits pickles de salicorne	15 €
Risotto champignons / café / noisettes	Si vous l'ignoriez, le café se marie très bien avec les champignons et les noisettes ! Testez, vous verrez ... C'est la petite gâterie gourmande ET veggie	16 €

## GROSSES GÂTERIES

Pour les gourmands qui aiment la bonne chère et le partage

Poulpe rôti / salade de saison	Si la nostalgie des vacances au bord de la Méditerranée vous gagne, vous serez séduit par notre poulpe entier qui vous rappellera l'air marin, les cheveux dans le vent, les couchers de soleil sur l'eau ...	42 €
Cochon rôti / légumes sautés	Pour 3 ou 4 goulus : 1,5kg de jarret de porc de la ferme de Clavisy rôti 6h au four (imaginez le temps qu'on a passé à attendre, pour vos papilles ...), pour un plat généreux qui nous annonce gentiment l'arrivée de l'automne	52 €

## GÂTERIES SUCRÉES

Pour ... - bon on n'a plus d'idées mais vous avez compris, c'est le dessert !

Crème citronnée / poivre / noisettes & amandes	Crème légèrement citronnée et relevée au poivre de Tlmiz, avec un petit crumble noisettes / amandes (pour le croquant !)	7 €
Brownie trois chocolat / chantilly / fruits de saison	Vous n'avez pas l'âme d'un aventurier et le poivre dans un dessert vous fait peur ? Partons sur un classique mais non moins délicieux brownie, servi avec une chantilly fève tonka et quelques fruits (pour le geste)	7 €