



## MENU DU MIDI

Du mardi au vendredi

Ceci est un exemple de menu du midi, celui-ci change toutes les semaines !

### Entrées

7,5 €

Salade de poulpe, pois chiches, tomates, poivrons, oignons rouges / vinaigrette balsamique / amandes torrifiées

Oeuf mimosa aux champignons / poireaux confits / pommes pailles / ciboulette

### Plats

14,5 €

Courge butternut rôtie au sirop d'érable / ragoût de chou kale / jus de légumes réduit

Effiloché de boeuf / purée de patates douces / carottes violettes rôties / oignons frits

### Fromages & desserts

7,5 €

Comté fruité (14 à 22 mois) / confiture abricot & cardamome / mesclun (+1€)

Tiramisu aux framboises

Cookie fondant aux 3 chocolats / ganache montée au chocolat noir

### Formules :

Entrée + plat ou Plat + dessert = 20€

Entrée + plat + dessert = 25€



# BIEN MANGER

## MENU DU SOIR ET DU SAMEDI MIDI

Tout se partage

Ceci est un exemple de menu du soir, celui-ci change régulièrement, au gré des saisons, des arrivages et des envies des chefs !

### Petites assiettes

Focaccia aux olives / houmous pois chiches & betteraves / sésame	10 €
Haricots verts & brocolis / fruits rouges / mousse de chèvre / vinaigrette aux amandes / oignons frits	12 €
Stracciatella / butternut rôtie / jambon Serrano / chutney coing & chili / pistaches torréfiées	15 €
Amandes de mer sautées en persillade / purée de pois cassés / cripsy panko aux lardons	16 €
Poireaux brûlés / crème d'oignons rôtis / mousse champignon & roquefort / cripsy panko / herbes fraîches	11 €

### Plats à partager (pour 2 personnes)

Spanakopita (feuilleté grec farci épinards & feta) / salade mesclun & légumes de saison / vinaigrette balsamique	24 €
Tagliata de boeuf / poêlée de légumes de saison / jus maison	45 €
Daurade entières (600g) / poêlée de légumes de saison / vinaigrette thym & citron	35 €

### Fromages & desserts

Comté fruité (14 à 22 mois) / confiture abricot & cardamome / mesclun	8 €
Crème au caramel	7 €
Poire caramélisée / yaourt grec / amandes effilées	7 €