

## ENTRÉES



### AVOCATOAST 9€ \*

Pain artisanal, cream cheese à l'avocat et citron, oignons pickles, graines séchées, ciboulette ciselée, huile d'olive.

\*\*\*

### TARTARE D'ONGLET ANGUS AU COUTEAU 9€/16,5€

Boeuf Black Angus cru coupé au couteau, fanes d'oignons nouveaux, coriandre, persil haché, chips de patate douce, sauce thaï.

\*\*\*

### TARTARE DE SAUMON 8,5€/15,5€

Saumon mariné, citron, gingembre, citronnelle, noisettes concassées, coriandre ciselée, jeunes pousses de salade.

\*\*\*

### QUINOA BOWL 8€/14,5€

Chou chinois, chou Kale, trio de quinoa, avocat, fêta marinée aux herbes, grenade, graines séchées, oignons pickles, sauce thaï.

## PLATS



### RISOTTO D'HIVER 14€ \*

Crème de champignons de Paris, pleurotes, écaillés de parmesan, noisettes concassées, ciboulette ciselée. (Temps de cuisson 20min)

\*\*\*

### LE BOEUF 18€

Onglet de boeuf Black Angus mariné à la sauce Yamato, légumes et frites maison.

\*\*\*

### LE SAUMON 17€

Saumon mi-cuit en tataki, sésame, chips de patate douce, purée de patate douce.

\*\*\*

### LA PINTADE 13,5€ \*

Suprême de pintade rôtie, crème de champignons mixtes, frites maison.

Accompagnement 4,5€

Poêlée de légumes, Frites maison, Purée de patates douces, Salade de saison.

## SALADES



### CESAR SALADE 13,5€ \*

Chou Kale, salade romaine, émincé de volaille panée, tomates séchées, écaillés de parmesan, graines séchées, croûtons de pain, sauce césar.

\*\*\*

### GREEN GOAT 14,5€

Salade romaine, mesclun, boulettes de chèvre et bacon fumé panées, avocat, tomates séchées, courgettes, vinaigrette moutarde au miel.

\*\*\*

### POKE SALMON 15€

Salade romaine, chou chinois, saumon mariné, oeuf poché, oignons pickles, betterave, ciboulette ciselée, sauce thaï.

\*\*\*

### LA PARISIENNE 14,5€

Mesclun, blanc de poulet grillé, avocat, tomates séchées, oeuf poché, graines séchées, croûton de pain, vinaigrette moutarde au miel.

## BURGER BAR



### ANGUS BURGER 15,5€

Steak haché de boeuf Black Angus, cheddar affiné, champignons mixtes, oignons pickles, salade, mayonnaise maison, garniture au choix. (Quantité limitée)

\*\*\*

### CLASSIC CHEESE BURGER 13,5€ \*

Steak haché de boeuf, cheddar affiné, oignons confits, pickles, salade, mayonnaise maison, accompagnement au choix.

\*\*\*

### CALIFORNIA BURGER 14,5€ \*

Filet de poulet pané maison, cheddar affiné, oignons confits, pickles, salade, mayonnaise maison, accompagnement au choix.

\*\*\*

### VEGGIE BURGER 14,5€

Steak de légumes maison, cream cheese à l'avocat, oignons confits, pickles, salade, crème de ciboulette, accompagnement au choix.

SUPPLEMENTS CHEDDAR, BACON : 1€ / AVOCAT, OEUF : 2€

## DESSERTS



### MANGUE ROTIE AU MIEL 9€

Quenelle de mascarpone, sablé breton

### CHEESE CAKE 8€ \*

Coulis de fruits rouges

### PAIN PERDU AUX POMMES CONFITES 9€

Caramel au beurre salé

### TIRAMISU 9€

À la vanille et aux cookies

### CHOCO CAKE 8€ \*

Caramel au beurre salé

### CAFÉ GOURMAND 10€\*

(Formule midi +2€)

Selection de desserts selon l'humeur du Chef.

## FORMULE MIDI 16,90€

ENTRÉE\* + PLAT\* OU PLAT\* + DESSERT\*

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais. Prix nets et service compris.