

A PARTAGER

NOTRE HOUMOUS DE POIS CHICHE 	9,50€
Finement citronné et parfumé au zaatar	
FINES TRANCHES DE MORTADELLE DE BOLOGNE IGP 120G	9,50€
SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO	12,00€
Croustillant de sarrasin, beurre demi-sel	
BURRATINA ONCTUEUSE  	7,50€
Huile de basilic, pain sarde	
JAMBON PROSCIUTTO GRANRESA « SAN MIGUEL » 120G	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	17,50 €
Aiguillettes de poulet croustillant, œuf dur, croustilles de pain, copeaux de parmesan, tomates cerises	
TARTARE DE SAUMON FAÇON CEVICHE 	21,00 €
Mariné au leche de tigre, coriandre, pickles d'oignons rouges, pommes frites allumettes	
TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS 180G	22,50 €
Assaisonnement bistrot, pommes frites allumettes	
LE POULPE PLANCHÉ	28,00 €
Tentacule snackée, pommes fondantes rôties à l'ail, vierge de légumes, sauce rouille	
MAGRET DE CANARD LAC(É) 300G	28,00 €
Jus aux épices douces, échalotes et oignons frits, pickles de graines de moutarde, pommes frites allumettes	
RAVIOLIS AL LIMONE 	22,00 €
Ricotta, citron, vierge de légumes, crème légère à la sauge, roquette et copeaux de parmesan	
PORCHETTA IGP BRAISÉE AU FOUR 300G	32,00 €
Cochon de lait roulé aux herbes, sauce gremolata aux pignons de pin, grenailles confites et jus réduit à la sarriette	

Pour ACCOMPAGNER

POMMES FRITES ALLUMETTES

SALADE DE JEUNES POUSSÉS

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 €

Bleu
MENUS

La suggestion du marché
à la plancha
(selon arrivage)
samedi et dimanche

MENU ENFANT
du mercredi au dimanche
15,90 €

ENGLISH



VERSION