

MENU

MIDI

AVRIL 2025

ENTRÉES

BRICK CHÈVRE ÉPINARD ET MESCLUN **9€**

EFFILOCHÉ POULET MAYONNAISE À L'ESTRAGON DU JARDIN **10€**

GRAVLAX DE MAIGRE MÉDITERRANÉE, YAOURT AUX HERBES DU JARDIN, PICKLES **12€**

PLATS

DUO DE HOUMOUS, LÉGUMES RÔTIS, CRUDITÉS **19€**

MAIGRE, HARICOTS BLANCS, CHORIZO, SALSA OSEILLE **25€**

NAVARIN D'AGNEAU AU LÉGUMES PRIMEURS **26€**

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES **9 €**

VIENNOIS AU CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOUGATINE NOISETTE SARRASIN **9€**

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDE, TOURNESOL ET GRAINES DE COURGES **9 €**

FRAISE, CRÈME AU SUREAU, OXALIS **10€**



TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS

MENU

DU SOIR

AVRIL 2025

NOS TAPAS/ASSIETTES

BRIQUE CHÈVRE ÉPINARD ET MESCLUN **9€**

EFFILOCHÉ POULET MAYONNAISE À L'ESTRAGON DU JARDIN **10€**

GRAVLAX DE MAIGRE MÉDITERRANÉE, YAOURT AUX HERBES DU JARDIN, PICKLES **12€**

ASSIETTE DE FROMAGES **9 €**

DUO DE HOUMOUS, LÉGUMES RÔTIS, CRUDITÉS **12/19€**

MAIGRE, HARICOTS BLANCS, CHORIZO, SALSA OSEILLE **16/25€**

NAVARIN D'AGNEAU AU LÉGUMES PRIMEURS **16/26€**

NOS DESSERTS DU MOMENT

VIENNOIS AU CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOUGATINE NOISETTE SARRASIN **9€**

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDE, TOURNESOL ET GRAINES DE COURGES **9€**

FRAISE, CRÈME AU SUREAU, OXALIS **10€**



TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS