

TAPAS

| | |
|--|--------------|
| POIVRONNADE, PAIN PITA  | 4,50€ |
| TAPENADE D'OLIVES VERTES ET CROÛTONS | 4,50€ |
| ASSIETTE DE FRITES DE POMMES DE TERRE  | 4€ |
| ASSIETTE DE FRITES DE PATATES DOUCES  | 5€ |

A partager ou pas !

LE CAMEMBERT RÔTI 16€

Camembert aux herbes rôti au four, jambon cru, croûtons.

PLANCHE DE TAPAS 18€

Falafels, croustillants de poulet au curry vert, nems, sauce BBQ et sauce Nuoc mâm faites maison.

Uniquement le soir

NOS BURGERS

*Accompagnements : frites de pommes de terre maison, salade verte et sauce maison.
Frites de patates douces en accompagnement : supplément de 1€ par portion.
Portion double de frites : supplément de 2€.*

LE CLASSIC

Steak de boeuf, sauce classique (moutarde et ketchup), cheddar, oignons rouges, salade. **15€**

LE DARE ME  

Falafels, sauce au curry vert, cheddar, coleslaw, oignons frits, salade. **16€**

LE FLYING PIG

Effiloché de porc, sauce barbecue maison, bacon, tomme de Savoie, oignons frits, salade. **16€**

LE BURGER DE LA SEMAINE

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine ! **16€**

NOS PLATS

LA DOUCEUR HIVERNALE 

Purée crémeuse de panais, légumes glacés*, noisettes, croûtons de pain d'épices, coleslaw, huile d'herbes. *méthode de cuisson, ils ne sont pas gelés, pas d'inquiétude ! **16€**

LE RISOTTO D'ÉPEAUTRE

Risotto crémeux d'épeautre, parmesan, petits pois, lard grillé*, échalotes confites, poudre de pain d'épices grillé. Sur lit de flocons d'avoine torréfiés. **17€**

* Demander la version végétarienne sans lard grillé ! 

LE CURRY VERT AU POULET 

Poulet mariné à l'ail et au gingembre, sauce curry vert maison, riz aux herbes et oignons frits, légumes poêlés. **17€**

LA SUGGESTION DU CHEF

Chaque semaine, un plat gourmand vous est proposé par le chef ! **de 16€ à 20€**

LA PIÈCE DU BOUCHER

C'est la boucherie qui décide ! Accompagnement du chef. **de 16€ à 24€**



 VÉGÉTARIEN
 PIMENTÉ

Viandes d'origine européenne



LA SALADE CROQUANTE **16€**

Tombée de jeunes pousses d'épinards au vinaigre balsamique blanc, fêta, noisettes, lentilles, échalotes ciselées.

LE BÒ BUN (*salade tiède*)**17€**

Vermicelles de riz, boeuf teriyaki, carottes, gingembre, poivrons, chou rouge, salade, cacahuètes, sauce asiatique maison.

LE MENU VERTICAL'ART**22€**

Plat au choix
(salade, burger ou plat),
boisson*, dessert au choix**

MENU P'TIT DUR (-10 ANS)**11€**

Steak haché ou nuggets de poulet maison,
accompagné(s) de frites de pommes de terre.
Boisson : eau, sirop ou diablo.
Dessert : tigré, cookie, glace 1 boule ou gaufre
avec supplément de 1€.

* Eau, soda (hors Lemonaid, Charitea, Jomo et Guinguette), jus de fruits, bière Pelforth 25 cL ou vin au verre 12,5cL.

** Café gourmand avec supplément de 2€. Thé gourmand avec supplément de 4€.

*La Touche Sucrée***DESSERTS MAISON****5€**

Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine !

CAFÉ GOURMAND**7,50€**

Assortiment de 3 desserts maison et sa glace vanille (*thé gourmand +2€*).

LE COOKIE**2,50€****LE COOKIE DU MOMENT : CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE MACADAMIA****3,00€****LE TIGRÉ / LE TIGRÉ DU MOMENT : À LA PRALINE ROSE****2,50€****LA GAUFRE DE BRUXELLES*****3,00€**

Accompagnement(s) au choix :

Sucre glace +0,50€

Pâte à tartiner Nutella +0,50€

Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) +1,00€

Chantilly +0,50€

*jusque 18h

LA BARRE DE CÉRÉALES MAISON**3,00€***Nos glaces***1 BOULE 2,00€**

Parfums au choix

2 BOULES 3,50€

Parfums au choix

3 BOULES 5,00€

Parfums au choix

Parfums : vanille, chocolat, fraise