

MENU



Nos plats sont faits maison, à base de produits régionaux et de saison

LES ENTRÉES

 Salade printanière 14 pois verts, salade iceberg, pois mange tout, fenouil, orange, chips de patate douce	14	Panzanella au thon 1-4-9-8 21 pain, tomates, céleri, oignon, huile d'olive, thon	21
Tartare de boeuf 1-3 20 câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf	20	Scotch egg 1-3-7 13 oeuf pané, farci de porc et boeuf	13
Roulé d'asperges 7 16 jambon de Parme, parmesan, vinaigrette balsamique	16	Salade de crevette et maïs 2-7 16 chorizo, crème de maïs, sucrine	16
 Salade de poires et gorgonzola 7-9 15 poires, gorgonzola, radicchio rouge, vinaigrette maison	15	Carpaccio de poulpe 4-9 20 tapenade d'olives noires, fleurs de câpres, chips de pommes de terre	20
Buffala et crevettes 2-7-8 19 mozzarella di Buffala garnie de Caponata, crevettes	19	Planche de charcuterie et fromages 1-7 23 (pour 2 pers.)	23
Toast au saumon fumé et avocat 1-4 16	16	Carpaccio de boeuf 7 14	14
 Hummus, falafel et pain pita 1-11 9	9	Salade de canard 7-8-9-10 18 oignons rouges, cresson, magrets de canard fumés, noix, grenade	18




LES VIANDES

Carré d'agneau, sauce au romarin 1-7 30 accompagnement au choix Côte du Rhône, J. Quiot	30	g/verre
 Entrecôte 250gr 29 accompagnement au choix Saint-Emilion, Château La Croix Montlabert	29	11/verre
 Filet de boeuf 200gr 33 accompagnement au choix Saint-Emilion, Château La Croix Montlabert	33	11/verre
 Schnitzel 1-7-3 22 escalope de porc panée Morgon 'La Baffolière', J-P Dubost	22	10/verre
Filet mignon de porc, chutney de poire et foie gras , accompagnement au choix 28 Primitivo, Oltre Passo	28	8/verre
Faux filet mariné, sauce au raifort 6-7-10 31 asperges au romarin Mâcon Fuissé 'Vieille vigne', Vincent Girardin	31	11/verre

LES POISSONS




Poulpe grillé 4 25 câpres, olives, pommes de terre, zestes de citron Riesling, Côte de Schengen	25	6/verre
Bar sauvage, crème de petits pois 4-7 28 sauce tartare, purée de pommes de terre, beurre noisette Catarato, Tenute Orestyadi	28	8/verre
Dos de cabillaud 4-8-7 26 pesto rosso, blettes arc en ciel, amandes effilées Pinot blanc, Côte de Schengen	26	6/verre
Filet de truite glacé au miso 4-7-11 25 beurre blanc, asperges et agrumes Riesling, Côte de Schengen	25	6/verre
 Solettes à la méditerranéenne 4-7 2 pièces 26 tomates, basilic, olives et câpres 3 pièces 32 Catarato, Tenute Orestyadi 8/verre	26	8/verre
Homard Thermidor 2-7-10 39 homard gratiné sauce Thermidor Mâcon Fuissé 'Vieille vigne', Vincent Girardin	39	6/verre

LES SOUPES

 Crème d'asperge 1-7	13
 Soupe de tomate 1-7	9
 Velouté courgette et menthe	11

LES BUDDHA BOWLS

Nos Buddha Bowls sont composés de quinoa, maïs, poivrons, spaghettis de courgettes, carottes, chou blanc, pois mange tout, tomates cerises :

 - Classique 1	17
 - Crevettes 1-2	21
 - Boeuf Thai 1-11-6	21

STREET FOOD

 Nems de légumes, sauce sweet & chili 1-3-11 (6 pièces)	9
 Brochettes de poulet Yakitori (4 pièces) 1-5-8-11	9
 Bitterballen (8 pièces) 1-9-10 Boulettes de boeuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde	9,5
 Croquettes de crevettes grises (2 pièces) 1-2-3-7-9-10	15
 Tacos mexicain au poulet 1-7-9-10	15
 Bruschetta au choix 1 tomate et basilic ou tapenade d'olives noires ou courgettes escapece	14

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

LES PÂTES ET RISOTTO

 Gnocchi, sauce au choix 1-3 beurre infusé à la sauge et sauge croustillante ou tomate et basilic	17
 Spaghetti alla chitarra 1-8-7 pesto de courgette, crème de mozzarella	17
 Tortellone ricotta et épinard 1-7-3-9 sauce aux petits pois	19
 Fusilli au safran et asperges 1-7 crème d'asperge, tomate rôtie	19
 Penne alla norma 1-7 sauce tomate, aubergine frite, ricotta salée	18
 Risotto aux fèves et pecorino 7-9	20
 Ramen 1-3-8-11-9 spaghetti, porchetta, bouillon, haricots verts, carottes, oeuf mariné, graines de sésame	24

LES BURGERS

 Veggie Burger 1-7 steak végétal, fromage, tomate, salade iceberg, oignon croustillant	18
 Burger Maison 1-7-3 steak de boeuf Angus, cheddar rouge, mayonnaise au paprika, salade iceberg, tomate	23
 Chicken Burger 1-7-3 aiguillettes de poulet panées et épicées, fromage, sauce cocktail, salade iceberg, tomate	20
 Arabic Baba Burger 1-7-8 aubergine grillée, caviar d'aubergine, feta, pesto, crumble de pistache	19
 Mexican Burger 1-7 steak de boeuf, fromage, guacamole, pico de gallo, salade iceberg	22

SAUCES ET GARNITURES

Sauces :

béarnaise / poivre / champignons / vin rouge / hollandaise / sauce au romarin / beurre maître d'hôtel / mayonnaise / ketchup

Garnitures :

frites / salade / légumes de saison / écrasé de pommes de terre / pâtes nature

4.5

