

ENTREES

	MIDI	SOIR
Velouté de la semaine veggie	6,40€	6,80€
Trio de houmous veggie (pois chiches au sésame, carottes au cumin, fèves au basilic)	7,20€	7,65€
Oeuf bio poché, crème légère au fumet de crustacés, soupon de cognac, queues d'écrevisses et oeufs de saumon	8,80€	9,35€
Carpaccio de poires nashi, mozzarella di bufala, truffe et huile d'olive à la vanille veggie	9,60€	10,20€
3 St Jacques juste poêlées, beurre noisette à la fève tonka	12,00€	12,75€

PLATS

Plat de la semaine	13,00€	13,00€
Le plat végétarien du moment veggie	11,20€	11,90€
Salade César aux baies de goji (laitue romaine, poulet mariné, parmesan, croûtons, sauce César mélanges de graines et baies de goji)	12,00€	12,75€
Le Burger de Canard confit, compotée d'oignons doux, cheddar épicé, et gratin dauphinois, touche de piment d'Espelette	12,80€	13,60€
Costaud Tartare de boeuf haché (200g), purée maison	14,40€	15,30€
Carpaccio de poires nashi, mozzarella di bufala (150g), veggie truffe, huile d'olive à la vanille et copeaux de parmesan 30 mois	15,20€	16,15€
Les Saint Jacques fraîches de la Baie St Georges, juste poêlées, beurre noisette à la fève tonka et purée de pomme de terre	22,40€	23,80€

GARNITURES
SUPPLEMENTAIRES

Purée de p. de t. à la fève tonka	4,50€
Gratin dauphinois	4,50€
Salade romaine	4,50€

FROMAGE
ET DESSERTS

Saint Marcellin affiné, au lait cru	7,20€	7,65€
Le Dessert de la semaine	6,40€	6,80€
Tiramisu Citron et Limoncello	6,40€	6,80€
Fondant Touchoco de Magali	6,40€	6,80€

LE MENU DE
LA SEMAINE

Le velouté + le plat de la semaine **18.00€** midi et soir
ou Le plat + le dessert de la semaine

Le velouté + le plat + le dessert de la semaine **21.00€** midi et soir

LE DUO : 2 menus Entrée/plat/desserts

+ une bouteille 75cl cuvée Marius de Chapoutier rouge ou blanc **55.00€**
midi et soir