



ENTRÉES

Taboulé revisité au quinoa, concombre et fraises, oignon nouveau, pistache, citron, huile d'olive, menthe fraîche : **7,50 €**

Burrata, gaspacho jaune au curry, purée de rhubarbe : **8,00 €**

Tartare de dorade mangue et concombre : **9,00 €**

Tataki de bœuf et son tigre qui pleure : **12,00 €** (Format plat **21,00 €**)

PLATS

Plat du jour (uniquement le midi) : **10,50 €**

LES SALADES REPAS

La complète : avocat, œuf, tomates, taboulé, radis, concombre, oignons, edaname, cressins, poivrons, salade : **14,50 €**

L'exotique : poulet façon Pad Thai, mangue, sésame, tomates, cébette, coriandre, citron vert, piment végétal et cacahuètes : **17,00 €**

La gourmande : lardons, toast de chèvre, salade de jeunes pousses, croûtons, tomates confites, miel, thym, parmesan, cantal : **18,00 €**

Plat végétan : Dosa (plat traditionnel du sud de l'Inde), galette multigrains, écrasée de pomme de terres aux épices, noix de coco fraîche, curcuma, samoussa, légumes aux épices : **15,00 €**

Burger végétarien : galette épinards et emmental, guacamole, choux rouges marinés, oignons rouges, salade, tomate et frites de patates douces sauce curry coco massala : **15,50 €**

Burger de bœuf d'Aubrac, mozzarella, pesto alla genovese, mayonnaise, tomates, salade, coppa et frites de patates douces sauce curry coco massala : **17,00 €**

Filet de dorade, risotto d'épeautre, beurre blanc citronné : **19,50 €**

Pavé de bœuf Aubrac, purée de panais, asperges, girolles et son jus de viande : **26,00 €**

DESSERTS

Salade de fruits de saison et sorbet passion ou verveine : **7,00 €**

Banoffee Pie : **7,50 €**

Coupe fraîcheur aux fruits rouges : glace vanille artisanale et française, coulis de fruits rouges, fraises, framboises, chantilly : **8,50 €**

Coupe brownie et chocolat : glace artisanale française vanille et chocolat, brownie, chantilly, amandes effilées : **9,50 €**

Café gourmand : **9,00 €**

MENU ENFANT

Steack haché/frites
ou poisson/frites
+ glace artisanale
+ un sirop bio :

12,50 €

FORMULES MIDI

Plat du jour + salade de fruits frais ou coupe de glaces artisanales + café : **15,00 €**

Entrée + plat ou plat + dessert : **21,00 €**

Entrée + plat + dessert : **26,00 €**

TAPAS

Le soir uniquement à partir de 18h30

Frites de patates douces, sauce mayo massala coco : **5,50 €** - Camembert rôti miel et thym : **6,00 €**

Trio à tartiner : tapenade de tomates confites, d'olives noires et houmous au cumin : **6,00 €**

Assiette de charcuteries : **7,00 €** - Chorizos grillés à la catalane : **6,00 €** - Taquitos mexicains végétariens : **6,00 €**

Assiette de fromages : **7,00 €** - Gyozas au poulet et légumes : **7,00 €** - Beignets de fleur de courgettes : **7,00 €**

Formule 6 tapas au choix : 28,00 €

Buffet salé et sucré 23,00 € (minimum de 20 personnes, commande 3 jours à l'avance)

Assortiments de fromages et charcuteries, trilogie de tapenades houmous et tzatziki, légumes frais croquants et gressins, deux verrines du moment, mini burger Charolais et frites de patates douces, verrines de poisson du jour, verrines végétariennes ou végétan du moment, banoffee spéculoos, gâteaux et déclinaison de macarons.