

LES DESSERTS

Boule de glace artisanale à l'unité 3€

Ananas rôti 9€

Crumble noisette, noix de coco, caramel

Moelleux chocolat 9€

Crème anglaise et glace vanille

Brioche façon pain perdu 9€

Glace vanille, caramel

Petit épeautre au lait de coco..... 9€

Mangue, coco torréfiée

CARTE RESTAURANT

Prix net en euros, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

LES ENTRÉES

Gravlax de saumon	10€
<i>Crème acidulée, pickles de carottes</i>	
Œuf mollet.....	9€
<i>Poêlée de champignons, tuile de sarrasin, jus de viande</i>	
Velouté de butternut.....	9€
<i>Condiment raifort, focaccia et chips de panais</i>	
Chiffonnade de bœuf.....	10€
<i>Marinade thai, feuille de riz soufflée et pickles d'oignons rouge</i>	

MENU ENFANT

Nuggets de poulet, boule de glace, sirop.....	12€
<i>Frites</i>	
Fish & chips mini, boule de glace, sirop	12€
<i>Frites</i>	

LES PLATS

Poulpe snacké.....	25€
<i>Fenouils rôtis, sauce chimichurri</i>	
Pêche du jour	23€
<i>Mousseline de panais, chips de panais, sauce mandarine</i>	
Fish and chips	20€
<i>Sauce tartare</i>	
Epaule d'agneau confite	29€
<i>Houmous, pois chiches rôtis, huile d'origan</i>	
Entrecôte.....	26€
<i>Sauce poivre, frites</i>	
Burger de bœuf.....	20€
<i>Poitrine de porc, cheddar fumé, oignons</i>	
Penne pesto de butternut	18€
<i>Noisette torréfiés, copeaux de parmesan, salade d'herbes</i>	
Salade Caesar.....	15€
Croque-monsieur.....	15€
<i>Frites, salade</i>	