ENTRÉES

Crème de maïs rôtie & son œuf parfait 9 €
Champignons et sa chapelure noisette

Salade de betterave et chèvre frais 9 €
Noix concassées et vinaigrette au miel

Ceviche de daurade Acapulco 12 €
Leche de tigre passion, salade de fruits de mer, avocat et orange

PLATS

Plat du jour 17 €

Dos de cabillaud en croute d'herbe 20 €
Mousseline de petit pois à la menthe, bâtonnets de carottes mix et sauce vierge

Tataki de bœuf *(Origine : France)* 22 €
Ponzu au sésame, riz rond aux champignons

Suprême de volaille au citron, thym et ail *(Origine : France)* 20 €
Ecrasé de pomme de terre et jus aux herbes fraiches

Orzo crémeux 17 €
Cubes de butternut et parmesan

DESSERTS

Mousse Chocolat noir 7 €
Huile d'olive et fleur de sel

Crème brulée à la praline rose de Lyon 8 €
Et son nuage menthe

Tarte aux fruits 7 €
Fruits selon arrivage

FORMULES*

Entrée + plat ou plat + dessert 21 €
Entrée + plat + dessert 25 €

**Uniquement le midi*

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3 €
Double Expresso	4.5 €
Déca	3 €
Chocolat Chaud	3.5 €
Cappuccino	4 €
Thé Palais des Thés	3.5 €
Infusion	3.5 €

EAUX ET SOFT

Perrier 33 Cl	3 €
Evian 33 Cl	3 €
Evian 1 L	5 €
Badoit Verte 1 L	5 €
Coca Cola, Coca Zero 33 Cl	4 €
Orangina 25 Cl	4 €
Limonade 25 Cl	4 €
Tonic 25 Cl	4 €
Jus de fruits 25Cl	4 €

(Orange, pomme, abricot, fraise, tomate)

Prix net en euros, service compris. Liste des allergènes disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

BIÈRES

	25CL	33 CL	50CL
1664 Blonde pression	6 €		9€
Grimbergen Blanche pression	6 €		9€
Brooklyn « Defender » IPA Bouteille		8 €	
Brooklyn 0,4% « Special Effect » IPA Bouteille		8 €	
Brasserie du Mont Blanc Blonde Bouteille		8 €	

BOISSONS DU MOMENT

Aperol Spritz *(Orangé et amer)*	11 €
Hugo Spritz *(Spritz à la liqueur de Sureau)*	12 €
Rosmarino *(Mocktail, Nectar d'abricot de la Drôme, romarin)*	9 €
Raspberry Fizz *(Mocktail à la framboise pétillant)*	11 €