



Eau
pétillante
75cl
3€

AU MENU LE MIDI

Entrée au choix + Plat végété + Dessert OU Fromage 21€

Entrée au choix + Plat viande + Dessert OU Fromage 23€

SALADE D'ENDIVES FAÇON CÉSAR 6€
anchois, pan grattato et tomme

SALADE DE HARICOTS TARBAIS 5.50€
agrumes et vinaigrette miel et céleri branche
végétarien

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE 16€
au ragoût de cochon

CURRY VERT DE LÉGUMES 12€
au lait de coco et riz noir
végétarien

MORBIER AU LAIT CRU AOP 6€
confiture de coings
végétarien

BRIE DE MEAUX AOP 6€
végétarien

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 5€
fleur de sel
végétarien

Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine. Aux fourneaux du jeudi soir au dimanche : la cheffe **Camille Rheims** et sa sous-cheffe **Mélanie Dugues**. Tous nos produits proviennent d'une agriculture biologique/raisonnée et locale. Ils sont l'œuvre de petit.e.s producteur.ice.s opérant en circuit-court.

Bon appétit !

« Prix net, service compris ».



Eau
pétillante
75cl
3€

AU MENU LE SOIR

TAPAS

OLIVES DE KALAMATA / PROFIL GREC 4€

vegan

DEMI SAUCISSE DE MORTEAU 7€

sauce gribiche

OEUFS TAMAGO 6,50€

mayonnaise légère au miso et algue nori grillée

SALADE DE HARICOTS TARBAIS 5,50€

agrumes et vinaigrette miel et céleri branche

végétarien

PATATE DOUCE RÔTIE 5,50€

ponzu et crème de sésame

vegan

POINTE DE BRIE DE MEAUX 6,50€

et kumquats

végétarien

MORBIER AU LAIT CRU AOP 6,50€

confiture de coings

végétarien

Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine. Aux fourneaux du jeudi soir au dimanche : la cheffe **Camille Rheims** et sa sous-cheffe **Mélanie Dugues**. Tous nos produits proviennent d'une agriculture biologique/raisonnée et locale. Ils sont l'œuvre de petit.e.s producteur.ice.s opérant en circuit-court.

Bon appétit !

« Prix net, service compris ».