



Eau  
pétillante  
75cl  
3€

# AU MENU LE MIDI

Entrée au choix + Plat végété + Dessert 18€

Entrée au choix + Plat viande + Dessert 19€

vegan

**OEUF MAYO VERTE**

5€

---

végétarien

**ÉPEAUTRE, FÈVES, CITRON CONFIT,**

12€

pickles de concombre, beurre blanc

**POLENTA CRÉMEUSE, PULLED PORK,**

14€

salade d'herbes

---

végétarien

**RIZ AU LAIT CRÉMEUX,  
ABRICOT RÔTI AU ROMARIN**

4€

**Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine.**

Aux fourneaux du jeudi soir au dimanche : la cheffe **Mélanie Dugues** et **Mathilde Lehoux** sa seconde.

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

**PETITE ASSIETTE DE SAUCISSE SÈCHE** 7€

Maison Montalet sans nitrites

**COULOMMIERS AOP** 6,50€

Fromagerie Gannot

végétarien

**TERRINE DE CAMPAGNE** 7€

maison Montalet

**TZATZIKI, PICKLES DE CONCOMBRE** 6,50€

végétarien

**PATATE DOUCE RÔTIE,** 6,50€

tahini, ponzu, pickles d'oignon

végan

**GREEN DEVILED EGG** 6,50€

végétarien

**Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine.**

Aux fourneaux du jeudi soir au dimanche : la cheffe **Mélanie Dugues et Mathilde Lehoux** sa seconde.

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 ».