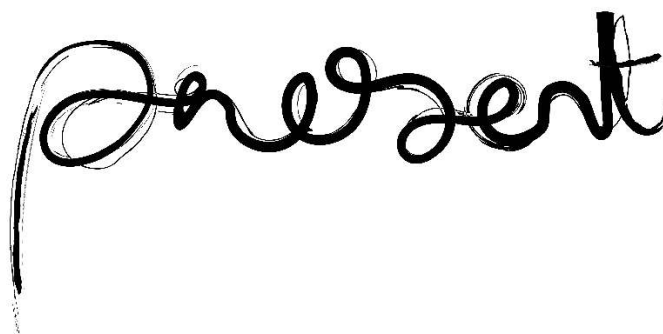




ENTRÉES

PÂTÉ CORNICHONS	6	CREAMCHEESE *	8	TARTARE VEGETAL *	13
Champignons, figues, noix		Crème fouettée, radis, concombre, huile d'olive		<i>édition limitée jusqu'au 1/11</i>	
CONCOMBRE PIQUANT *	7	FRITES *	6	Présent revisite la recette phare du livre « Bistrot Végétal » en collaboration avec son autrice Mélanie en Véganie	
Glaze d'érable pimenté, cacahuètes, coriandre		Cebettes, poivre noir, sauce ranch		Tartare de tempeh, «œuf» mimosa, sirop de betterave, pommes paille	

PLATS

CROQUE MONSIEUR	18	TOMATE FARCIE	19	BURGER **	21
Frites fraîches, sauce ranch, salade de saison		Crème de maïs, jus court à l'ail noir, riz blanc		Echalottes, tomate, sauce ranch, sirop de moutarde, «cheddar», frites fraîches, salade de saison	
SALADE CÉSAR **	17	QUESADILLAS	17	PASTA **	18
Filet mariné aux herbes et au citron, sucrose brulée, tomates cerises, gondino, salade romaine, croutons		à l'orientale		façon mac'n'cheese carbonara	
		Emincé aux épices, «cheddar» fondu, mayo à la harissa, coriandre, pickles d'oignon, «feta», salade de saison		Mafaldine, sauce «cheddar» nappante façon cheddar, lardons grillés, oignons caramélisés, gondino, champignons frais	

* sans gluten

** adaptation sans gluten possible

DESSERTS

BABA (AU RHUM ?) 12 (13)

Pêches, crème fouettée à la vanille, confit de pêches de vigne, coulis à l'hibiscus (rhum sur demande)

PROFITEROLES 11

Glace pistache, sauce chocolat

PAVLOVA * 10

Confit de fruits rouges, crème fouettée à la vanille, poudre de fraise

MOUSSE AU CHOCOLAT AU TAHIN ** 10

Crème de sésame blanc, biscuit au sésame noir

TIRAMISU * 10

PETITS GÂTEAUX

CHEESECAKE * 5

Marbré au matcha

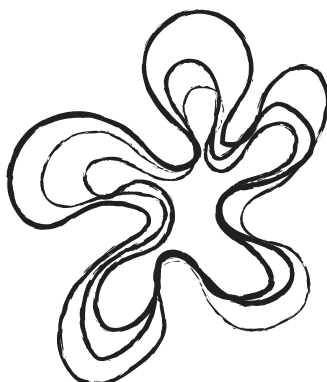
CAKE NOISETTES 5

Glaçage chocolat rocher

BANANA BREAD * 5

Aux pépites de chocolat

FONDANT AU CHOCOLAT * 5



* sans gluten

** adaptation sans gluten possible