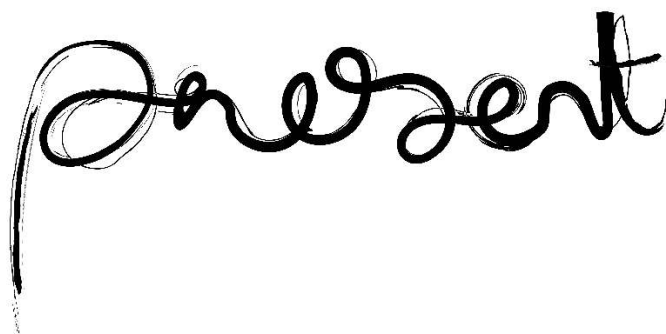




APÉRO à partir de 17h

PÂTÉ CORNICHONS	6	CEVICHE *	8	CREAMCHEESE *	8
Champignons, figues, noix		Litchi, jalapeno, gingembre		Crème fouettée, radis, concombre, huile d'olive	
CONCOMBRE PIQUANT *	7	FRIED CHICKY *	11	CROQUE MONSIEUR	12
Glaze d'érable pimenté, cacahuètes, coriandre		Pleurotes panés, corn flakes, sauces ranch & buffalo		Sauce ranch	

PETITES ASSIETTES à partir de 19h

CORDON BLEU	11	EFFILOCHÉ AU VIN ROUGE *	13	TARTARE VEGETAL *	13
Chapelure aux herbes, crème ciboulette		Filet confit, échalotes, gondino, cerfeuil		<i>édition limitée jusqu'au 1/11</i>	
POLPETTE *	13			Présent revisite la recette phare du livre « Bistrot Végétal » en collaboration avec son autrice Mélanie en Véganie	
Boulettes, sauce tomate, gondino				Tartare de tempeh, «œuf» mimosa, sirop de betterave, pommes paille	

sans gluten *

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : **+1**

GRANDES ASSIETTES

MOZZA de l'été * 20

Tomates cerises rôties à l'agave et au balsamique, aubergines grillées, sauce tomate, polenta poelée

TOMATE FARCIE 19

Crème de maïs, jus court à l'ail noir, riz blanc

PASTA ** 18

façon mac'n'cheese carbonara

Mafaldine, sauce «cheddar» nappante façon cheddar, lardons grillés, oignons caramélisés, gondino, champignons frais

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

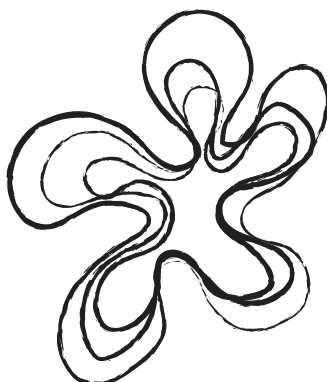
PAVLOVA * 10

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



* sans gluten

** adaptation sans gluten possible