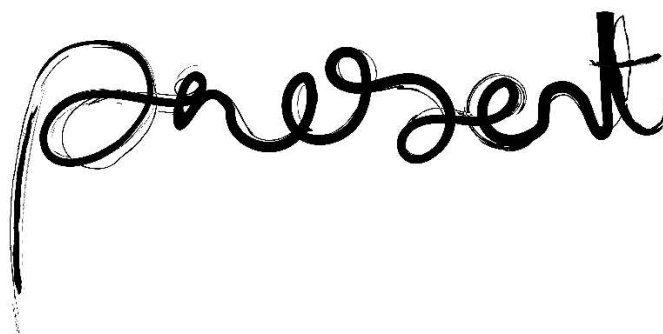




PETITE FORMULE DU MIDI en semaine

21

PETITE ASSIETTE au choix

Tartare végétal *
Effiloché au vin rouge *
Polpette *
Croque Monsieur
Cordon Bleu
Fried Chicky *

ACCOMPAGNEMENT au choix

Pâtes **
Riz *
Frites *
Salade *
Frites / Salade

Sauce au choix :
Sauce tomate *
Sauce «cheddar» *
Huile d'olive *
Sauce Ranch (mayo aux herbes)
Ketchup / Moutarde

BOISSON au choix

Infusion glacée maison
Thé
Café

GRANDE FORMULE DU MIDI en semaine

25

+ DESSERT au choix

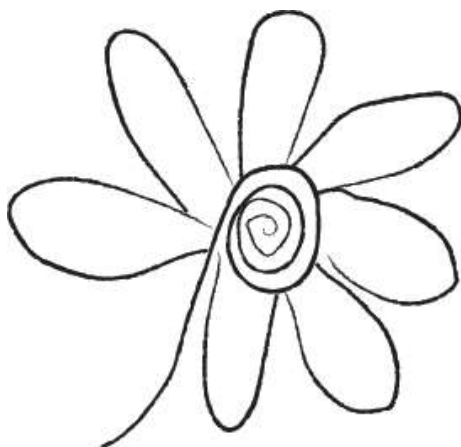
Fondant au chocolat
et crème anglaise caramel

Crumble *
aux pommes caramélisées

Affogato *
café et glace maison vanille tonka

* sans gluten

** adaptation sans gluten possible



PETITES ASSIETTES

à partager comme des tapas ou en guise d'entrée

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	FRITES *	6
Glaze d'érable pimenté, cacahuètes, coriandre		Pleurotes panés, corn flakes, sauces ranch & buffalo		Sauce ranch	
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	CROQUE MONSIEUR	12		
Boulettes, sauce tomate, gondino		Sauce ranch		Présent revisite la recette phare du livre « Bistrot Végétal » en collaboration avec son autrice Mélanie en Véganie	
				Tartare de tempeh, «œuf» mimosa, sirop de betterave, pommes paille	

* sans gluten

GRANDES ASSIETTES

à partager avec des petites assiettes ou en guise de plat principal

MOZZA de l'automne *	20	BOURGUIGNON *	21	PASTA **	18
Butternut au miso, crème de potimarron, champignons eringi poelés, crumble de marrons		Champignons, carottes, oignons grelots, pommes grenailles, avec un bol de riz blanc		façon mac'n'cheese carbonara	
				Mafaldine, sauce «cheddar» nappante façon cheddar, lardons grillés, oignons caramélisés, gondino, champignons frais	

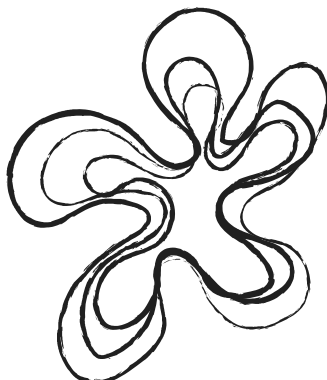
DESSERTS

BABA (AU RHUM ?)	12 (13)	PROFITEROLES	11	PAVLOVA *	10
Pêches, crème fouettée à la vanille, confit de pêches de vigne, coulis à l'hibiscus (rhum sur demande)		Glace pistache, sauce chocolat		Confit de fruits rouges, crème fouettée à la vanille, poudre de fraise	
MOUSSE AU CHOCOLAT AU TAHIN	** 10	TIRAMISU *	10		
Crème de sésame blanc, biscuit au sésame noir					

PETITS GÂTEAUX

CHEESECAKE *	5	CAKE NOISETTES	5	BANANA BREAD *	5
Marbré au matcha		Glaçage chocolat rocher		Aux pépites de chocolat	

FONDANT AU CHOCOLAT	7
Crème anglaise caramel	



* sans gluten
** adaptation sans gluten possible