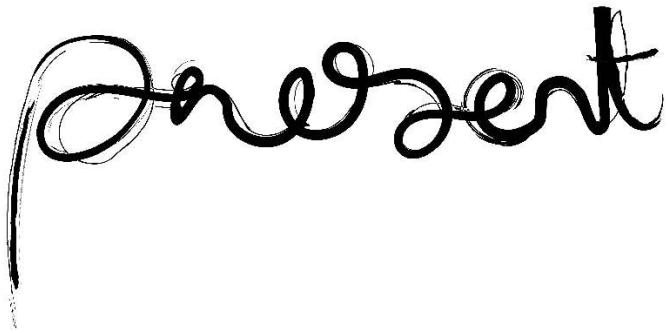


PETITE FORMULE DU MIDI en semaine 21

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

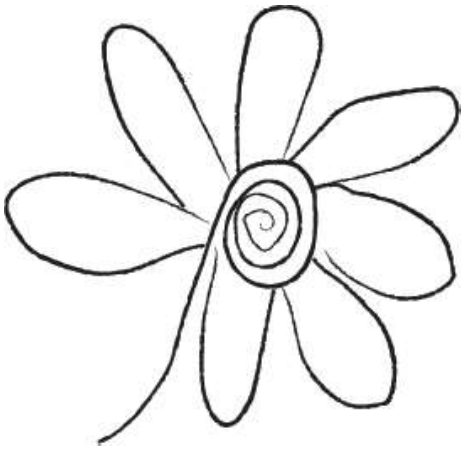
Petit Crumble *
aux pommes caramélisées

Affogato *
café et glace maison vanille tonka

* sans gluten
** adaptation sans gluten possible

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : +1



PETITES ASSIETTES à partager comme des tapas ou en guise d'entrée

PÂTÉ CORNICHONS 6

Champignons, figues, noix

CEVICHE * 8

Litchi, jalapeno, gingembre

CREAMCHEESE * 8

Crème fouettée, radis, concombre, huile d'olive

FRIED CHICKY * 11

Pleurotes panés, corn flakes, sauces ranch & buffalo

CROQUE MONSIEUR 12

Sauce ranch

FRITES * 6

Sauce ranch

CORDON BLEU 11

Chapelure aux herbes, crème ciboulette

EFFILOCHÉ AU VIN ROUGE * 13

Filet confit, échalotes, gondino, cerfeuil

TARTARE VEGETAL * 13

édition limitée jusqu'au 9/11

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

POLPETTE * 13

Boulettes, sauce tomate, gondino

* sans gluten

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : +1

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

MOZZA de l'automne * **20**

Butternut au miso, crème de potimarron, champignons eringi poelés, éclats de marrons

BOURGUIGNON * **21**

Champignons, carottes, oignons grelots, pommes grenailles, avec un bol de 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)**

Pèches, crème fouettée à la vanille, confit de pommes, coulis poire et chaï (rhum sur demande)

PROFITEROLES **11**

Glace pistache, sauce chocolat

PAVLOVA * **10**

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

FUDGE * **12**

Fudge au chocolat, chouchou, crème diplomate cacahuète, streusel aux amandes, crème anglaise caramelisée

TIRAMISU * **10**

PETITS GÂTEAUX

CHEESECAKE * **5**

Marbré au matcha

CAKE NOISETTES **5**

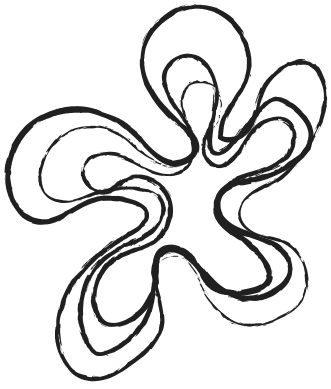
Glaçage chocolat rocher

BANANA BREAD * **5**

Aux pépites de chocolat

FONDANT AU CHOCOLAT * **7**

Crème anglaise caramel



* sans gluten
** adaptation sans gluten possible

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : +1