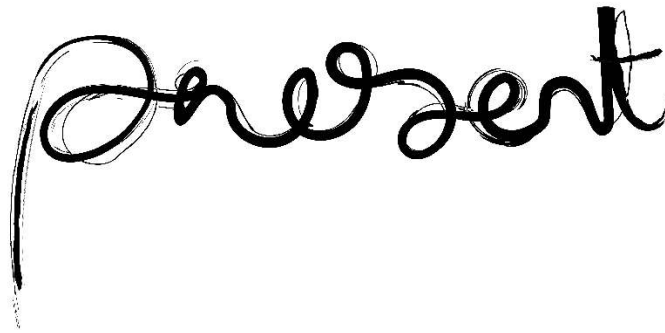




PETITES ASSIETTES à partager comme des tapas ou en guise d'entrée

PÂTÉ CORNICHONS Champignons, figues, noix	6	CEVICHE * Litchi, jalapeno, gingembre	8	CREAMCHEESE * Crème fouettée, radis, concombre, huile d'olive	8
CONCOMBRE PIQUANT * Glaze d'érable pimenté, cacahuètes, coriandre	7	FRIED CHICKY * Pleurotes panés, corn flakes, sauces ranch & buffalo	11	FRITES * Sauce ranch	6
CORDON BLEU Chapelure aux herbes, crème ciboulette	11	EFFILOCHÉ AU VIN ROUGE * Filet confit, échalotes, gondino, cerfeuil	13	TARTARE VEGETAL * <i>édition limitée jusqu'au 1/11</i> Présent revisite la recette phare du livre « Bistrot Végétal » en collaboration avec son autrice Mélanie en Véganie	13
POLPETTE * Boulettes, sauce tomate, gondino	13	CROQUE MONSIEUR Sauce ranch	12	Tartare de tempeh, «œuf» mimosa, sirop de betterave, pommes paille	

* sans gluten

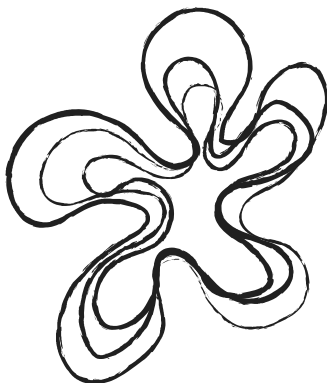
GRANDES ASSIETTES

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					



* sans gluten
** adaptation sans gluten possible