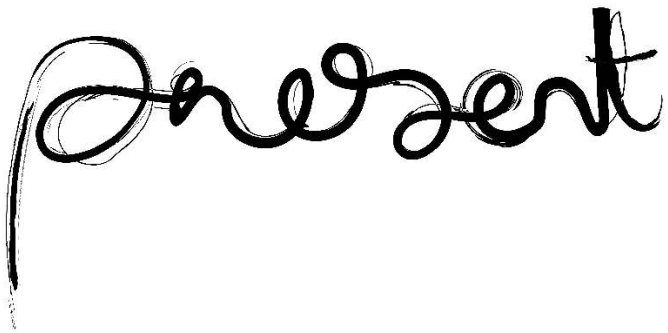


PETITES ASSIETTES à partager comme des tapas ou en guise d'entrée

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 **12**
(AU RHUM ?) **(13)**

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

PROFITEROLES **11**

Glace pistache, sauce chocolat

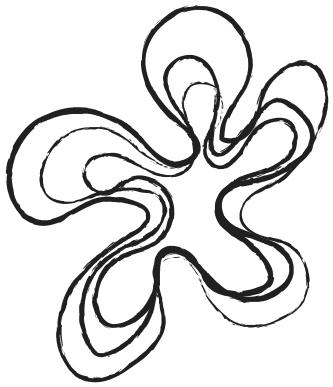
PAVLOVA * **10**

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**



* sans gluten
** adaptation sans gluten possible

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : **+1**