



Nos soirées BBQ

Notre carte de salades

Ardoise régionale à partager (rosette, jambon cru d'Auvergne, terrine maison, Saint-Marcellin et tomme de Savoie) 20€

Poke Bowl végé 18€

(Riz basmati bio, carottes, fèves, petits pois, fraises, concombre, radis, mélange de graines)

Mesclun de salade au magret fumé,
Ossau-Iraty, pommes, tomates
Cerises et pignons de pins 18€

Salade César 18€

(Romaine, parmesan, croûtons, poulet,
sauce anchois)

NOS ENGAGEMENTS

Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végétarien, végétarien ou encore intolérance à un produit. Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de qualité.

Liste des allergènes sur demande
Nous avons banni les produits issus d'espèces menacées, nous favorisons les produits écolabellisés, biologiques ou encore locaux.

Tous nos déchets alimentaires sont triés, collectés et compostés localement grâce aux Alchimistes



Recette Rebelle, Plat 100% végétal à base d'un légume de saison



Salade de fonds d'artichauts, œuf poché
Et tuile parmesan

Tarte aux courgettes, chorizo et chèvre

BBQ

(Chipolata, merguez, pilon de poulet, et bœuf)

Cheesecake maison, coulis de fruits rouges

Soupe de melon, brunoise de pastèque,
espuma à la verveine

Coupe chocolat ou café Liegeois

La programmation de l'été

Ce soir nous vous présentons :

AUDREY AGUIRRE

POP / ROCK

LA FORMULE BBQ

La formule « **BBQ** » est élaborée par notre chef, Sylvain GERBOUD.
Nous sélectionnons des produits frais et de qualité pour régaler vos papilles

Entrée + Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Plat seul 19€

Entrée ou Dessert 9€

Menu des Juniors (jusqu'à 12 ans) : Un plat + un dessert 13€

Les prochaines dates à retenir :

24 JUILLET : Paëlla – VESPER LAND (Folk)

31 JUILLET : Barbecue – MONSIEUR TOM (Pop Française)