



Nos suggestions du moment



Involtini d'aubergine, pesto rouge
Crème végétale à la ciboulette 9€

Velouté glacé de petits pois, zestes de citron,
Burrata et amandes 9€

Mesclun de salade au magret fumé,
Ossau-Iraty, pommes, tomates
Cerises et pignons de pins 9€ (plat 18€)

Salade César 9€ (plat 18€)
(Romaine, parmesan, croûtons, poulet,
sauce anchois)

Poke Bowl végé 9€ (plat 18€)
(Boulgour bio, courgettes rôties, olives, pastèque,
feta, tomates, menthe)

Gambas snackées, courgettes marinées à
L'orange, guacamole,
Coulis de tomate pimentée 27€

Filet de cabillaud, beurre blanc, duxelle de
Champignons et crumble parmesan 26€

Burger du Chef 18€ (pain brioché, poulet,
concassé de tomates, pesto, mozzarella)

Onglet de bœuf Angus grillé, beurre d'herbes,
Potatoes maison 26€

Filet de canette, nectarines,
Légumes du moment et grenailles 22€

Tartare de bœuf Charolais cru ou « César »
Pommes de terre sautées 22€

Assiette de légumes de saison (Vegan) 20€

Assortiment de fromages 9€

Fromage blanc 7€

Pavlova aux abricots rôtis au miel 9€

Finger sablé aux framboises,
Opaline chocolat au lait 9€

Déclinaison de mousses 3 chocolats 9€

Glaces et Sorbets 2€ la boule
(Chocolat, vanille, citron, fraise, café,
caramel, poire, orange sanguine)

Café ou Thé gourmand 9€
(Mousse chocolat, panna cotta, sablé framboise)

NOS ENGAGEMENTS

Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végétan, 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



Le coup du cœur du Chef

LA FORMULE TENDANCE

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

Entrée + Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Plat seul 19€

Entrée ou Dessert 8€

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

LES TENDANCES DE LA SEMAINE

Rillettes de saumon aux aromates

Salade composée façon Niçoise

Suprême de poulet à l'estragon, risotto

Moules de bouchots à la marinière,
Frites maison

Le fromage du moment

Fraises écrasées,
Espuma à la vanille et crumble

Mousse au chocolat framboisée