SNACKING

Pause Sandwich 5.00€

L'Américain
Baguette, Jambon de Paris, Œufs, Salade

Sandwich Feta/Basilic
Baguette, Feta, Huile d'Olive, Tomate et Basilic

Classique Parisien
Baguette, Gruyere, Jambon de Paris

Les Entrées à 5.00€

Terrine de Lapin & Chutney Figues

Oeufs Mayonnaise Tradi*

Soupe à l'Oignon Gratinée*

Soupe Forestière aux Champignons*

Taboulé de Quinoa au Pois Chiches*

Salade Mixte aux graines de Coriandre et Lin*

Salade & Foccacia 10.00€

La Margherita*
Mozzarella, Tomate, Parfumée au Basilic

La Paysanne
Blanc de Volaille, Mozzarella, Tomate, Basilic

La Seguin*
Fromage de Chèvre, Mozzarella, Tomate, Basilic

Tartines Chaudes & Croques

Servi avec Frites & Salade

Croque Monsieur ou Madame 10€
Jambon de Paris & Emmental Fondue

Croque Méridionale* 10€
Poivrons Marinées & Crème Cheese

Tartine Chaude Italienne 10€
Jambon de Pays, Mozzarella Fondue & Pesto

Sur Le Pouce 5.00€

Burattina , Tomates & Pesto

Quésadillas aux Fromages Sauce Piment Doux*

Croque Veggie Tartiné au Pesto & Chèvre*

Tartiflette Gratinée Traditionnelle

Bananes Fries au Soja & Coriandre

En Solo 10.00€

Quiche Lorraine Tradi.
Servi avec Salade et Crudités

Mac and Cheese* & creme St Moret
Nouilles Gratinées au cheddar & Panko

Saucisse de Montbeliard
Ail, Persil & Pommes de Terre Grenaille

Green Bagel's* + Frites
Bagel's au Poivron croustillant et Roquette

Ravioles au Pesto*
Ravioles Végés arrosées de Pesto et Parmesan

Ensemble

Buffalo Chicken ++ 10€
Wings de poulet Grillés & Sauce Barbecue

Camembert Tendrement Rôti* 10€
Aromatisé au Miel et au Romarin

Panier de Tapas Frits & Parfumés 10€
Chicken Nem's, Mozza Sticks, Chilli Cheese ... Etc

Trio de Fromage* 10€
Marcelin, Camembert Au Lait Crue & Cantal...
Mini Salade, Crudités & Chutney Figues

Assiette de Charcuterie 10€
Rosette, Jambons, Terrine de Lapin et Rillette

*** = Plats Végétariens**

Côté RESTO

Burgers à 15€

Cheeseburger
Confit d'oignons, Cheddar et Frites

Chicken Burger
Oignons, Cheddar, Sauce Burger et Frites

Les Plats à 15€

Wok Veggie*
Carottes, Soja, Chou Rouge, Brocolis, Courgettes, Pois Gourmands et Huile de Sésame

Poêlon de Monsieur Briard
Lard Roti, Lardons Fumées, Emmental, Oignons, Poivrons Poêlés, Œufs Mijotés au Romarin

Poelon Gourmand Végé*
Brocolis, Pois Gourmand, Carotte, Courgette, Emmental, Oignons, Poivrons Poêlés + Œufs cocottes Parfumés au Romarin

Bœuf Bourguignon
Recette Traditionnelle
Servi avec Pommes à la Vapeur

Fish & Chips
Cabillaud, Salade, Frites et Sauce Béarnaise

Ou Encore à 20€

Mixed-Grill
Assortiment de Jambon Braisé, Volaille, Saucisse, Bacon Le tout Grillé et Flambé au Thym.
Sauce Béarnaise & Frites

Wok de Poulet (Poêlée et Mariné au Soja)
Volaille Servie avec Brocolis, Pois Gourmands, Choux, Courgettes... Arrosés de Graines de Sésame

Confit de Canard
Tradition du Sud-Ouest
Servi avec Pommes de Terre Grenaille persillées

Dorade à la Plancha*
Sauce Vierge, Servie avec son Riz Parfumé aux legumes

* = Plats Végétariens

Salades Composées 15€

Salade Crousti. de Chèvre et Miel*
Salade, Crudités, Brick de Chèvre Légèrement Arrosé de Miel

Bowl Veggie*
Quinoa, Falafels, Poivrons Croustillants, Chou Rouge, Carottes, Gingembre et Sauce Cacahuète

Salade Caesar
Volaille Croustillante, Croutons, Servi sur une Salade Romaine, Arrosés de Sauce Caesar

Salade Italienne
Mesclin de Salade, Burratina, Jambon Cru et Crudités.

le Coin du Boucher 25.00€

Noix d'Entrecôte 300g
Pièce de Bœuf, Flambée au Thym
Servi avec Frites & Sauce Béarnaise

Desserts 5.00€

Crème Brulée Vanillée

Mystère Glacé & Caramel

Dessert de Saison

Tarte aux pommes Façon Tatin

Brioche Perdue & Spéculos

Moelleux Cacao & Crème Anglaise

Crêpes Caramel Beurre Salé