

## SUR LE POUCE

sucettes croustillantes de brousse  
aux graines de pavot : 5€ 

frites de panisse, sauce maison : 6€


bruschetta de sardine marinée, sauce tomate maison,  
herbes séchées : 6€

émincé de rumsteak « cuisson basse température »  
vinaigrette tapenade, parmesan, roquette : 7€

bocal de légumes confits, pain toasté à l'ail : 6€

## BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes  
pousses, les pains burgers artisanaux sont élaborés par le MOF Claude Villedieu

LE VÉGÉTAL MOZZA : 13€   
pain burger artisanal, aubergine panée au panko, mozzarella di buffala DOP  
pousses d'épinard, ketchup de betterave

L'ORIGINAL : 14€  
pain burger artisanal, boeuf français, tomme de Savoie fermière IGP  
chutney d'oignon, sauce barbecue maison

LE PHOCÉEN : 14€  
pain burger artisanal, cabillaud snaké, courgette grillée  
pousses d'épinard, sauce aioli maison

## GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 12€   
quinoa, panisses frites, courgette grillée, betterave et radis pickles  
céleri, carotte, tapenade, céréales

LE SAUMON GRAVLAX : 16€  
bouquet de roquette, saumon gravlax, croquant d'asperge  
mousse de betterave, croustis de risotto parfumé, radis, vinaigrette d'agrumes

BO BUN DE BOEUF MARINÉ : 14€  
émincé de bavette française marinée, nems aux légumes frais, laitue, carotte, concombre  
pousses de soja, vermicelles de riz, cacahuètes torréfiées, herbes fraîches  
(existe aussi en version végétarienne)

CROUSTILLANT DE CABILLAUD : 15€  
dos de cabillaud cuit en feuille de brick, crème safranée et aromatisée  
poêlée de pousses d'épinard, bouquet d'herbes fraîches

## DESSERTS

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES : 5,5€

CROQUANT CHOCOLAT : 6€  
dacquoise feuillante, ganache chocolat, mousse légère au mascarpone, tuile caramel

NAGE DE FRUITS DE SAISON INFUSÉE AU BASILIC : 5,5€

CAFÉ GOURMAND : 7€

DESSERT DU JOUR : 5,5€



## HORAIRES

7 jours/7

de 12h00 à 14h30

de 19h00 à 22h30 (dernière commande)

## À L'ARDOISE

le midi en semaine seulement

**formule : 15,5€**

entrée / plat ou plat / dessert

**formule : 19€**

entrée / plat / dessert

**plat unique : 12€**

**menu enfant : 9€**

plat / dessert / sirop à l'eau