

ENTRÉES

Seul ou à partager

mêlée d'asperges vertes sautées aux zestes d'agrumes & crème légèrement citronnée : 6 

planche de charcuterie et fromage à partager : jambon de Bayonne, saucisse sèche, jambon persillé, Livarot AOP, Saint Marcelin, Fourme d'Ambert : 12

frites de panisse, sauce maison : 6 

brochette de kefta de bœuf à la coriandre, sauce yaourt, cumin : 7

SALADES

LA GREEN SALAD : 12 

lentilles corail, pomme de terre rôtie, estragon, noix de cajou, amandes grillées, roquette, légumes du moment, œuf cassé cocotte

LA MARINIÈRE : 15

truite pisciculture d'Ardèche gravelax, brochette de risotto pané, vermicelle, asperge, soja, pickle de radis et betterave, vinaigrette yakitori

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes pousses, le pain burger artisanal est élaboré par la boulangerie « Hat's »

LE GREEN BURGER : 12 

pain burger, galette de chou farci aux légumes confit, ketchup de betterave, jeunes pousses

L'ORIGINAL : 14

pain burger, bœuf français 150g, chutney d'oignons rouges, cornichons pickles, cheddar fermier, sauce choron maison

LE PHOCÉEN : 14

pain burger, dos de merlan mariné aux épices, aioli safrané, patate douce rôtie & mâche

LE SNAPBURGER : 14

pain burger, steak de poulet fermier haché mariné aux herbes fraîches, sauce poivre, chutney d'oignons rouges

SUGGESTIONS

CROUSTILLANT D'AGNEAU : 15

feuille de blette, tapenade, germe de soja, palet de pomme de terre rôtie au thym, jus de déglacage à la badiane

RETOUR DE THAÏLANDE : 14

poulet fermier, riz au curry Panang et petits légumes saveur coco, citronnelle & combava

DESSERTS

café ou thé gourmand : 7

nage de fruits de saison infusés au thym : 6

bavarois au chocolat, chantilly au miel : 6

tiramisu café, spéculoos : 5

glace artisanale « Les Glaciers Marseillais » & chantilly maison (2 boules / 3 boules) : 5 / 6

