

L'ARDOISE A TAPAS

Petite : 7 / Grande : 13
samoussa de chèvre & miel, velouté de panais,
frites de panisse, kefta de bœuf, camembert rôti...
L'ardoise est éphémère et change selon l'humeur du chef

ENTRÉES

Seul ou à partager

aumônière de chèvre & miel, étuvé de
poireau et céleri, mée de salade : 6 

frites de panisse, sauce maison : 6 

œuf bio cocotte, crème de panais, mouillettes maison : 7 


brochette de kefta, sauce maison : 7

SALADES

LA CRAQUANTE : 12 
quinoa, boulgour, choux de Bruxelles, carottes, pois-chiches, cerneaux de noix
vinaigrette à la pomme bio et herbes fraîches
supplément poêlée de lardon 1,5

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 VÉGÉTAL : 13 
bun artisanal, finger de panisse grillé au paprika, herbes, palet de courge confite aux épices du
Sud, Saint Nectaire AOP, ketchup carotte cumin

L'ORIGINAL : 14
bun artisanal, bœuf charolais 150g, Livarot AOP, confit d'oignons, pickles de cornichon, sauce BBQ

LE MARSEILLAIS : 15
la bouillabaisse dans un burger : palet de pomme de terre, fondue de poireau, aioli maison, médaillon de
baudroie cuite dans la soupe

BURGER DU MOIS : (prix à l'ardoise)
Selon l'inspiration du chef

GRANDES ASSIETTES

LE CURRY DE LÉGUMES : 13 
poêlée de légumes d'hiver, riz basmati, crème curry

RISOTTO AU POTIMARRON : 14 
risotto Arborio au potimarron et brisures de châtaigne, copeaux de parmesan, fine roquette

CROUTILLANT DE POISSON : (selon arrivage) : 15
étuvé de poireaux et légumes confits, crémeux de l'Estaque

DESSERTS

les glaces des Marseillais : 5

poire pochée au thym sauce chocolat sorbet brousse miel : 6

moelleux chocolat à la fève de Tonka et pommes caramélisées : 6

mille-feuilles au marron et clémentines confites crème à la châtaigne : 7

café gourmand : 7



plat végétarien



toutes nos viandes sont
d'origine française

