

GOURMET BAR

MENU DU MIDI

LES PLANCHES

ASSORTIMENT DE MEZZÉS	18
Houmous, guacamole, caviar d'aubergine	
PLANCHE DU TERROIR	22
Jambon truffé, caillette, rosette, Saint-Marcellin, mimolette, salade verte, pickles	
Avec son pain de campagne tranché	
PLANCHE DE FROMAGES	11
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comte, et Mimolette	
Avec son pain de campagne tranché et sa confiture du moment	

LES ENTREES

ENTRÉE DU MOMENT	9
BURRATA CRÉMEUSE	9
Tomates et pesto	
SAUMON GRAVLAX À L'ANETH	11
CEVICHE DE BAR	11
Marinade au soja et yuzu	
TATAKI DE BOEUF	10
Sauce soja et sésame	

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

SALADE CÉSAR	21
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.	
SALADE LYONNAISE	19
Salade frisée, tomates, lardons, croûtons, œuf poché, vinaigrette au vin rouge	
L'ESTIVALE ITALIENNE	23
Burrata, tomates 3 couleurs, jambon de parme, salade roquette, sauce pesto	
SALADE FRAÎCHEUR AUX FALAFELS	18
Falafels, concombres, tomates, oignons rouges, avocat, citron et menthe fraîche.	

LES PLATS

PLAT DU MOMENT	18
RIGATONI STRACCIATELLA	19
Sauce tomate et cœur de stracciatella crémeuse	
MI-CUIT DE THON FRAIS AU SÉSAME	24
Pommes de terre grenailles et piperade de poivrons	
PLUMA IBÉRIQUE SAUCE CHIMICHURRI	26
Aubergines, courgettes et poivrons	
BURGER ET FRITES	20
Pain bun, viande fraîche de bœuf limousin 180g, oignons confits, tomates et salade verte	

LES DESSERTS

DESSERT DU MOMENT	9
TARTE PRALINES	9
De la Maison Jocteur	
SALADE DE FRUITS	7.5
Fruits frais et de saison	
MI-CUIT AU CHOCOLAT ET CARMEL	9

LES GLACES

TERRE ADÉLICE	
GLACES ARTISANALES 100 % Bio	7
	
VANILLE	
ABRICOT	
CARMEL	
CHOCOLAT	
FRAISE	
PÂTE À TARTINER NOCCIOLATA	

MENU ENFANT - DE 12 ANS

PLAT & DESSERT	12
----------------	----

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT	21
Entrée du moment	9
Plat du moment	18
Dessert du moment	9