

GOURMET BAR

Menu 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.
Fruits frais et de saison 5

Mi-cuit au chocolat et caramel 9

LES GLACES

Terre adélice
Glaces artisanales 100 % Bio  7

Vanille
Abricot
Caramel
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