

GOURMET BAR

Menu du soir

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 TAPAS A PARTAGER

Guacamole maison, tortillas	8
Houmous maison, pain pita	8
Burrata crémeuse	9
Tomates et pesto	
Bruschetta traditionnelle	8
Tomates, ail et basilic	
Saucisson sec du moment	11
De la Maison Bobosse	
Ceviche de bar	11
Marinade au soja et yuzu	
Saumon gravelax	11
A l'aneth	
Tataki de boeuf	10
Sauce soja et sésame	
Œuf cocotte	9
Champignons et poireaux	
Salade fraîcheur	6
Tomates, feta, olive, avocat, citron, menthe	
Légumes rôtis aux épices	6
Cornet de frites maison	6.5
Sauce mayonnaise maison	
Tenders de poulet	11
Sauce Yahourt	
Gratin de coquillettes	8.5
Au jambon truffé	
Pâté en croûte du moment	9
De la Maison Bobosse, accompagné d'une salade	

PAR ICI LA SUITE

Salade césar	21
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.	
Mi-cuit de thon frais au sésame	24
Pommes de terre grenailles et piperade de poivrons	
Gambas et nouilles de riz sautées	26
Sauce sésame et soja	
Entrecôte grillée	32
Charolaise 350g, sauce au poivre, frites maison	
Ravioles du Dauphiné (Label rouge)	20
A la crème de truffe	
Club Sandwich	19
Poulet, œuf dur, tomates, salade, bacon	

DERNIERS PLAISIRS

Mi-cuit au chocolat et caramel	9
Salade de fruits	7.5
Fruits frais et de saison	
Tarte pralines	9
De chez Jocteur	
Tiramisu au café	9
La dame blanche glacé	9
Glace à la vanille, chantilly, sauce chocolat	
Le Colonel givré	9
Boules de sorbet citron arrosées de vodka glacée	

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
----------------	----