

MENU SOIR

LES PLANCHES

Assortiment de Mezzés 18
Houmous, guacamole, caviar d'aubergine

Planche du terroir 22
Jambon truffé, rosette, pâté en croûte, Comté, mimolette, salade verte et pickles
Avec son pain de campagne tranché

Planche de fromages 11
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comté, 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

Saumon gravelax à la betterave 11

Chou-fleur rôti aux épices 9

Tartare de daurade 11
Fruit de la passion

Focaccia et sa tartinade du moment 7

Patatas bravas 9
Sauce tomate épicée, siphon à l'ail

Camembert au four 11
Au miel et à la figue

Velouté de butternut 9
Eclats de noisettes

Pâté en croûte du moment 9
De la Maison Bobosse, accompagné d'une salade

Saucisson sec du moment 11
De la Maison Bobosse

Salade fraîcheur avec falafel 6
Tomates, feta, olive, avocat, citron, menthe

Cornet de frites maison 6.5
Sauce mayonnaise maison

Tenders de poulet 11
Mayonnaise spicy

PAR ICI LA SUITE

Salade césar 21
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.

Dos de cabillaud coulis de cresson 24
Linguines aux carottes fanes

Filet de bœuf charolais 34
Sauce aux morilles, gratin dauphinois et salade

Ravioles du Dauphiné (Label rouge) 20
Sauce crème de cèpes

Pad Thaï 24
Émincé de poulet, nouilles de riz, gingembre, coriandre, citron, graines de sésame et sauce soja.

Bagel saumon fumé 19
Œuf dur, tomates et salade, accompagnés de frites

DERNIERS PLAISIRS

Tarte fine du moment 9
De la Maison Jocteur

Salade de fruits 7.5
Fruits frais et de saison

Brioche façon pain perdu 8.50
Caramel et glace vanille

Ananas rôti à la vanille 9
Glace spéculos

Mousse au chocolat 8

LES GLACES

Terre adélice
Glaces artisanales 100 % Bio 7



Demandez les parfums disponibles.

MENU ENFANT - DE 12 ANS

Plat & dessert 12