

MENU MIDI

LES PLANCHES

Assortiment de Mezzés 19
Falafels, houmous, tzatziki,
aubergine rôtie, légumes croquants, pain pita

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

LES ENTREES

Entrée du moment 9

Gravlax de Cabillaud 12
Aux agrumes et au raifort

Crème de petit pois glacée 9
A la menthe et au lard

Salade de poulpe 12
Poulpe au persil, huile d'olive et ail râpé

Burrata 12
Tomates et pesto

LES PLATS

Plat du moment 19

Saumon en croûte d'herbe et d'ail noir 22
Milles feuilles de céleri et beurre blanc

Filet mignon de veau 24
Asperges et pomme de terre rattes

Rigatonis à la sauce tomate et basilic 18
Supplément Burrata +5

Filet de bœuf charolais 34
Sauce au poivre, gratin dauphinois et salade

Tartare de bœuf 21
Frites et salade

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22
Entrée du moment 9
Plat du moment 19
Dessert du moment 9

LES SALADES

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

Salade Italienne 22
Roquette, tomates, jambon sec, burrata, pesto.

Salade fraîcheur 18
Salade de pousses d'épinards & roquette, avocat, feta,
pois chiches, olives noires, falafels, oignon rouge, menthe
et vinaigrette.

LES FROMAGES

Planche de fromages 12
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comté, et Fourme
d'Ambert avec son pain de campagne tranché et sa
confiture du moment

Saint-Marcelin entier 9
De la Mère Richard

LES DESSERTS

Dessert du moment 9

Tarte fine du moment 9

Salade de fruits 7.5
Fruits frais et de saison

Riz au lait 8.50
Fève de tonka et caramel

Crème brûlée à la vanille 9

Café Gourmand 9.50

Terre adélice
Glaces artisanales 100 % Bio 
2 boules 6
3 boules 8.50

Demandez les parfums disponibles.

MENU ENFANT - DE 12 ANS

Plat – dessert – boisson 12