

MENU SOIR

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 TAPAS A PARTAGER

Guacamole maison, tortillas 9.50

Houmous maison, pain pita 9.50

Cabillaud gravlax 12
Aux agrumes et au raifort

Polenta croustillante 8
Et sa sauce tomate épicée

Tartare de thon 12
Vinaigrette Thai

Assiette de jambon, straciatella et foccacia 14

Pork Buns 12
Effiloché de porc

Saucisson sec du moment 11
De la Maison Bobosse

Salade fraîcheur 7
Salade de pousses d'épinards & roquette, avocat,
feta, pois chiches, olives noires, falafels, oignon
rouge, menthe et vinaigrette.

Cornet de frites maison 7.50
Sauce mayonnaise maison

Tenders de poulet 12
Mayonnaise spicy

Burrata 12
Tomate et pesto

MENU ENFANT - DE 12 ANS

Plat - dessert - boisson 12

PAR ICI LA SUITE

Risotto aux gambas 28

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

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

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

Tartare de boeuf Limousin 21
Frites maison

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

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

DERNIERS PLAISIRS

Tarte fine du moment 9

Salade de fruits 7.5
Fruits frais et de saison

Mi cuit au chocolat 9
Caramel et glace vanille

Riz au lait 8.50
Fève de tonka et caramel

Crème brûlée à la vanille 9

LES GLACES

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

Demandez les parfums disponibles.