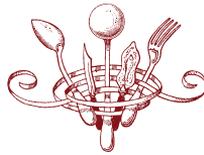


petit déjeuner

du lundi au vendredi 9h - 12h



VIENNOISERIES

CROISSANTS 3.

ou autres viennoiseries

SCONES 5.

beurre et marmelade

TOAST AVOCAT 14.

avec un oeuf mollet et yaourt grec



LES CROQUES

CR'Q MONSIEUR 14.

gruyère et jambon

CR'Q FORESTIER 14.

champignons poêlés

CR'Q MME 12.

avec un oeuf sur le plat

SUR LE POUCE

WAFFLE SANDWICH 13.

bacon, oeuf et fromage

GAUFRES 13.

confiture ou nutella

PAIN PERDU 13.

cognac et crème



LES OEUFS VAPEURS

BROUILLES SAUMON 14.

crème fraîche et caperons

BROUILLES JAMBON 14.

jambon cru de bayonne et parmesan

BROUILLES CHEVRE 13.

avec tomates confites



10. GRANOLA - YAOURT à la GRECQUE - FRUITS de SAISON

déjeuner

du lundi au vendredi 12h - 16h45



SALADES

SALADE du CHEF 15.

lentilles, carottes, betteraves et oeuf mollet

NIÇOISE 15.

thon, oeuf mollet, anchois et olives

LÉGUMES

CAROTTES RAPÉES 11.

coriandre et pistaches

TAJINE 12.

légumes du moment, épices et yaourt

BETTERAVES

amandes et crème au raifort

POISSONS

TRUITE FUMÉE 15.

lentilles en vinaigrette

BRANDADE 14.

sur fondue de poireaux

LES CROQUES

CR'Q MR ou CR'Q FORESTIER 14.

gruyère et jambon ou champignons poêlés

CR'Q MME 12.

avec oeufs sur le plat



LES OEUFS VAPEUR

BROUILLÉS SAUMON 14.

crème fraîche et caperons

BROUILLÉS JAMBON 14.

jambon cru de bayonne

BROUILLÉS CHEVRE 13.

avec tomates confites et pistou



15. VIANDES

SALADE POULET ROTI 15.

poulet rôti et haricots verts

PARMENTIER de CANARD 16.

purée de pommes de terre et céleri rave



SUR LE POUCE - GAUFRES 13.

confiture/nutella

LE SANDWICH 13.

gaufre, bacon, oeuf et fromage





brunch

samedi et dimanche 10h - 16h45



LE PANIER 10.

mélange de viennoiseries

SUR LE POUCE

TOAST au SAUMON FUMÉ 14.

avec fromage frais et oeuf mollet

TOAST à l'AVOCAT 14.

avec oeuf mollet et yaourt grec

LEGUMES

ASPERGES BLANCHES 12.

avec mousseline

TAJINE 13.

légumes du moment, épices et yaourt

CAROTTES RÂPÉES 11.

cariandre et pistaches

POISSONS

RILLETTES DE SAUMON 15.

aux deux saumons

BRANDADE de MORUE 14.

sur fondue de poireaux

LES CROQUES

CR'Q MR ou CR'Q FORESTIER 14.

gruyère et jambon ou champignons poêlés

CR'Q MME 12.

avec oeuf sur le plat



LES OEUFS

BROUILLES SAUMON 14.

crème fraîche et caperons

BROUILLES JAMBON 14.

jambon cru de bayonne et parmesan

BROUILLES CHEVRE 13.

avec tomates confites et pistou

VIANDES

SALADE POULET ROTI 15.

poulet rôti et haricots verts

PARMENTIER de CANARD 16.

purée de pommes de terres et céleri rave



13. PAIN PERDU

crème et cognac

13. LE SANDWICH

gaufre, bacon, oeuf et fromage

13. GAUFRES

confiture/nutella (10.)

dîner

gastrothèque

tous les jours 17h - Minuit



TARTINES

CHÈVRE et MIEL 10.
mélange de noix et chèvre
CHORIZO 10.
aux poivrons en piperade
PESTO aux NOIX 10.

LÉGUMES

CAROTTES RÂPÉES 11.
coriandre et pistaches
ASPERGES 12.
avec mousseline
ARTICHAUTS 13.
et burrata sur toast
TAJINE 13.
légumes du moment, épices et yaourt

POISSONS

RILLETTES de SAUMON
aux deux saumon
BRANDADE
sur fondue de poireaux
TRUITE FUMÉE
lentilles en vinaigrette

VIANDES

COQ au VIN 15.
préparation traditionnelle
OS à MOELLE 15.
ail confit et champignons
PARMENTIER de CANARD 16.
purée de pommes de terres et céleri rave



LES CROQUES 14. CR'Q MONSIEUR CR'Q FORESTIER