

Comme il vous plaira...



2 étapes : 19 €
Entrée & Plat du jour
ou
Plat du jour & Dessert

3 étapes : 23 €
Entrée, Plat du jour
& Dessert



Prendre un peu de bon temps...

Menu
35 €
Soupe froide
~
Grande
Salad'GRIZtic
ou
Téganon
~
Dessert
du placard

Menu
45 €
Gravlax de truite
ou
Pâté en croûte
~
Bar Papillon
ou
Wellington
~
Dessert

Menu*
65 €
Choix à la carte
Mise en bouche
~
Entrée
~
Plat
~
Assiette
fromagère
~
Pause Shot
Bridget Juice
~
Dessert

Vous trouverez les compositions sur les pages qui suivent et les allergènes en fin de carnet. Certaines propositions contiennent moins de gluten et certaines recettes peuvent être adaptées pour les personnes sensibles ou allergiques au gluten et au lactose. N'hésitez pas à nous demander conseil.

*Ce menu impose d'arriver
avant 20 h.

Entrées



Le Bienvenue

Gravlax de truite - Infusion glacée hibiscus & carvi 16 €
Brunoise de légumes

Soupe froide

Gaspacho de petits pois, oignons caramélisés 14 €
billes de falafel, sucrine

Toi Pâté - Moi en Crouûte

Porc, veau, canard & foie de volaille, gelée, 15 €
nuance d'Armagnac, pâte brisée.

Comme un repas

Grande salade fraîcheur aux agrumes 13 €

MENU ENFANT 15 €

(- de 12 ans)

Sirop au choix

Steak haché & Frites Maison

(140 gr e - Viande française Beauvallet)

ou

1 plat de la carte, hors entrecôte & Wellington
(portion adaptée à l'enfant)

Dessert au choix

Plats



Bar en papillon, sauce vierge 29 €

Sauce vierge aux notes d'agrumes, pickles de raisins, tomates cerises.
Purée de pommes de terre violettes.

Salad'GRIZtic 19 €

Tomates cerises, poivrons, concombre, oignon rouge, basilic, menthe,
olives de kalamata, riz citronnelle badiane, mousse de feta.

Entrecôte Miam du Chef 32 €

Bœuf français simmental Beauvallet - Sauce maison du jour.

Frites Maison taillées à la main, salées à la fleur de sel, oignons frits,
échalotes séchées.

Salade De TOI à MOI

Cœurger, sauce Love 22 €

Comme un tartare mi-cuit (bœuf français Beauvallet),
tomates & oignons confits, Brézain (fromage à pâte pressée non cuite
au lait pasteurisé de vache, fabriqué en Haute-Savoie), oignons frits.
Sauce tartare twistée du chef.

Frites Maison taillées à la main, assaisonnement du chef.

Salade De TOI à MOI

Téganon de saison 22 €

Tians de légumes sur lit de patates douces au coco, aubergines, oignons,
tomates, courgettes, chips d'oignons & condiments légumes.

Comme un Wellington 26 €

Feuilleté garni porc, veau, canard & foie de volaille.

Salade verte graines de pickles de moutarde, condiment myrtille serpolet
ou abricot cumin.

Planches, Tapas, etc...



Après-midi, début de soirée



**Sélection de salaison
de la Maison BAUD**

**Sélection fromagerie, crèmerie
des marchés, Alain MICHEL**

Légumes de saison

Planche Trio 24 €
charcuterie, fromages & légumes

Planche Duo 14 €
Charcuterie/légumes **ou** Fromages/légumes

Qui croque le croq' 14 €
Pain de mie PAN & GATÔ, béchamel, jambon blanc, fromage râpé,
et le goût du mystère...

La frite maison a l'assiette 6 €
Frites & sel de Guérande
Frites & persillade (ail frais, ail confit, persil, piment d'Espelette, sel gris)

Tartinades & pains 10 €
Tapenades maison & assortiment de pains PAN & GATÔ

Panozzo (parfois absent, victime de son succès !) 12 €
Garni avec une base coulis de tomates, artichauts, tomates confites,
oignons rouges, champignons de Paris, mesclun, huile d'olive



Chaque mercredi soir

À volonté !!! 29 €

Gambas Risotto

*Riz rond, arborio/carnaroli
& légumes de saison.*