




MENU


Entrées

F Gaspacho verde, menthe fraîche et crème citronnée 	7,5
F Salade gourmande, lardons, oeuf mollet et vinaigrette miel	8,5
F Poireaux vinaigrette et son crumble de noisette 	7,5
Rillettes de saumon, fromage frais, radis roses et aneth	9,5
Salade de lentilles, chips de lard, feta et son œuf parfait	9,9
F Betteraves rôties, mousse de fromage frais, vinaigrette citronnée 	8,5

Planches

Planche de fromage	15,9
Planche de charcuterie	15
Planche mixte	17,5

Plats

F Suprême de volaille, purée et carottes fanes rôties	16
Navarin d'agneau et ses légumes primeurs	17
F Risotto de printemps, petits pois et parmigiano 	14
F Saucisse de Toulouse, purée maison et son jus corsé	14
Pêche du jour, sauce vierge (poisson selon arrivage et sa garniture)	16
Pièce du boucher, frites, sauce aux poivres	19
Garnitures en supplément (Frites, légumes de saison, purée, salade)	4

Formules

Uniquement le midi, en semaine, sur les plats avec un **F**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19
Entrée + Plat + Dessert	24

Happy Hour : 17h-20h

Perfect Combo

2 pintes de bière + 1 frite pour 12€

Tous nos ingrédients sont frais et nos plats sont faits maison*

Snacking

Frites	4
Tenders	8
Croque-Monsieur maison	9,5
Toast au saumon gravlax	10,5

Desserts

F Crumble fruit de saison, crème montée	7
Sablé breton, crémeux citron et meringue	8,5
Tiramisu de saison aux framboises	8,5
F Salade de fruits glacés et sirop à la menthe	7
F Brownie aux noix de pécan, chantilly	7

Enfant (-12 ans)

Plat au choix en portion adaptée, sur les plats et desserts de la formule	14
---	----