

Entrées

12.



Salade de tomates anciennes

Stracciatella, pesto de basilic et glace poivron rouge



Gaspacho de melon charentais

Olive de Kalamata, tuile de jambon de serano

Salade de moule et chou chinois

Pomme granny smith et groseille

Ceviche d'espadon en tarte fine

Ecrasé d'avocat et fruit de la passion

Plats

22.

Bao bun de lieu noir mariné

Pickles de légume et frites de patate douce

Burger Delagare

Steak façon bouchère, sauce tartare, coppa, tomate, salade, cheddar, frites (option steak végan HappyVore disponible)



Poisson du jour

Salade de quinoa, sauce charmoula, courgette jaune et verte grillées, grenade et fèves de soja

Brochettes de poulet tandoori

Patate douce rôtie et sauce tzatziki, condiment tomate au piment doux

Tartare de saumon

Sauce miso et gochujang, salade de soja asiatique, frites



Salade tiède de quinoa

Chèvre frais et pdt douce, sauce chermoula, courgettes jaune et vertes grillées, grenade et fèves de soja

Pièce de viande du boucher

Pomme grenaille en persillade, aubergine grillée, jus de viande tranché à l'huile d'ail (Supplément 5€)

Accompagnements : Frites maison 5€ - Légumes 5€ - Salade 3€

Desserts déstructurés

10.

Pêches rôties au miel

Crème diplomate vanille, gel verveine et crumble

Clafoutis aux cerises

Compotée de cerise au vin rouge, espuma fève de tonka

Crumble au chocolat

Cacahuètes caramélisées, glace fior di latte, sauce caramel

Cake au citron

Crèmeux citron, meringue croquante et granité basilic

Assiette de fromage

MENUS

Disponible uniquement les midis

Lunch Express : Plat et dessert du moment + 1 Boisson 19.50
(voir ardoise)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 31.

Entrée + Plat + Dessert 37.

Prix nets en € - taxes et services inclus. Options végétariennes.