

Salades et Crudités :

Radis - beurre <i>Radis fanes, beurre salé, pain grillé</i>	8 €
Cœur de laitue & tomme <i>Laitue, tomme, huile d'olive citron</i>	11 €
Chèvre rôti <i>Chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, Cazette</i>	13 €/18 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, choux romanesco, sésame wasabi, huile d'olive citron</i>	18 €
Salade Niçoise <i>Tomate, concombre, févrette, artichaut, olives, anchois, poivron, filet de thon, œuf bio, radis</i>	18 €

Hors d'œuvres :

Tarama maison <i>Œufs de cabillaud fumés, oignons, h.olive, toast</i>	10 €
Petites sardines à l'huile extra <i>Pain grillé</i>	12 €
Mortadelle à la pistache <i>IGP Bologne</i>	12 €
Saucisses cocktail de veau « Maison David » <i>Moutarde aigre-douce</i>	12 €
Arista <i>Filet mignon de cochon sec de Toscane</i>	12 €

Fromages :

Assiette de fromages, tomme, Saint-Nectaire, chèvre	16 €
Tomme aux fleurs, Savoie	9 €
Saint-Nectaire au lait cru, Auvergne	9 €

Pâtes :

Gratin de macaroni au Comté	19 €
Gratin de macaroni au jambon blanc & Comté	20 €

Smash Burgers & Sandwiches :

Smash Burger, frites, pickles, moutarde aigre-douce	19 €
Bacon-Smash Burger, frites, pickles, moutarde aigre-douce	20 €
Croque-Monsieur, jambon blanc, comté, laitue	18 €

Toutes nos viandes sont d'origines U-E ou R-U

Entrées :

Soupe froide brocolis et basilic <i>Brocolis, basilic, menthe, feta</i>	9 €
Beignets de courgettes <i>Courgettes violon, feta, menthe, aneth, cébette, tzatziki</i>	12 €
Artichauts vinaigrette & œuf confit <i>Cœurs d'artichauts, œuf bio, vinaigrette moutarde ancienne, Cazette</i>	12 €
Carpaccio de maigre <i>Maigre de ligne, citron, coriandre</i>	14 €
Tomates nouvelles & straciatella <i>Tomates, straciatella, pistaches, basilic, menthe</i>	13 €
Melon, Mozza, Arista <i>Melon Charentais, mozzarella, filet mignon sec de Toscane</i>	12 €/17 €

Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison, laitue et ciboulette</i>	21 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat, Sud-Ouest », légumes de saison au sautoir</i>	25 €
Bavette grillée <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce salsa verde</i>	26 €
Saucisse d'Auvergne grillée <i>Saucisse E. Chavassieux, pomme purée maison, jus corsé</i>	18 €
Filet de bar grillé <i>Bar élevage français, pois gourmands, brocolis, épinards, tzatziki</i>	25 €
Ravioli ricotta citron & basilic pignons <i>Ravioli « Pastificio Oronza », épinards, olives, parmesan</i>	20 €

Desserts :

Fraises à queue <i>Fraises françaises, chantilly vanille</i>	12 €
Crème brûlée <i>Vanille de Madagascar</i>	8 €
Gâteau au chocolat <i>Chocolat, beurre fleur de sel, crème crue</i>	10 €
Clafouti aux cerises et noyaux <i>Cerises, amande, crème crue</i>	13 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules :	9 €

Glaces : Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, praliné aux pignons

Sorbets : Ananas rôti basilic, cacao extra bitter, fraise, abricot