

Brunch

Formule brunch* : 23 €

Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron)
Kefta de veau, salade de P.D.T., légumes racines grillés et fêtes, salades de figues et ricotta fumée, salade de choux.
Yaourt de brebis et fruits

Formule végétarienne* : 22 €

Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron)
Beignet de courgettes, salade de P.D.T., légumes racines grillés et fêtes, salades de figues et ricotta fumée, salade de choux.
Yaourt de brebis et fruits

Formule enfant : 13 €

Mini burger/frites ou pâtes au jambon
Boisson fraîche & boule de glace

Salades

Salade Amour 18 €

Betteraves, poires, saucisse du Jura, noix, pecorino, endives, sucrine

Assiette verte & mozzarella 18 €

Brocolis, pois gourmands, édamamé, sésame au wazabi, h.d'olive, citron

Chèvre rôti * 18 €

Crottin du Perche, thym, miel, mesclun, cazettes

Snack :

Cheeseburger, frites	21 €
Bacon cheeseburger, frites	22 €
Croque-monsieur, <i>salade</i>	16 €
Sandwich pastramis et pickles	18 €

Oufs :

Oufs Bénédicte bacon	15 €
Oufs Bénédicte saumon	16 €
Oufs brouillés nature	12 €
Oufs brouillés bacon	13 €
Oufs brouillés saumon	15 €
<i>Garniture champignons, tomates</i>	

Plats :

Poulette rôtie, <i>frites et laitue</i>	23 €
Tartare de bœuf, <i>Frites et salade</i>	20 €
Bavette grillée	25 €
<i>Bavette Angus d'Aberdeen Angus, frites, salade</i>	

Pâtes :

Gratin de macaroni au conté	19 €
Gratin de macaroni au conté jambon	20 €

Desserts :

Tartelette aux figues, <i>crème d'amande*</i>	10 €
Gâteaux aux pêches, <i>crème fouettée</i>	9 €
Granola maison et yaourt de brebis *	12 €
Pancakes, sirop d'érable	9 €
Salade de fruits d'automne	12 €
Glaces et sorbets Bio 2 boules*	11 €
<i>Vanille, chocolat mendiant, créole, moka, praliné aux amandes, sésame noir, cacao extra bitter, poire, fraise, pêche</i>	