

JARDIN

À TABLE ON PARTAGE

CROQUE-SILHOUETTE Jambon, brebis & crème à la truffe	14.0 €
TRUITE GRAVLAX Crème d'aneth, citron, baies roses & roquette	15.0 €
BROCHETTES DE GAMBAS Gambas, sauce Sweet chili, sésame & menthe	16.0 €
FROMAGE DE BREBIS Ardi Gasna, cerises noires Itxassou	14.0 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES Lomo, Chorizo, Jambon Mangalica	17.0 €

SIDES

FRITES FRAICHES	8.0 €
PETITS LÉGUMES DE SAISON	8.0 €
ROQUETTE & PARMESAN Huile de noix	7.0 €

WEEK-END COSY BRUNCH 39.0 €

Shot de Skyr, chia, fruits, muesli
+ Assiette salée au choix :
Avocado Toast ou Oeufs Bénédicte Truite
ou Breakfast Bun Egg Bacon Cheddar Rosti
+ Sélection d'une pâtisserie «Noisette»
+ Jus détox du jour + Boisson chaude + Verre de Prosecco

KIDS CORNER Steak haché frites + 1 sirop	14.0 €
--	--------

FRAICHEURS DU JARDIN

OEUF CROUSTILLANT D'AUTOMNE Velouté de maïs, shiitake, noisettes torréfiées & crème de truffe	14.0 €
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE - GLUTEN FREE Potimarron rôti au miel, noisettes, crème ricotta au citron, pois chiches & coriandre	16.0 €
AVOCADO TOAST Pain de campagne, avocat, oeuf poché, pesto de basilic, tomates cerises, feta & mesclun	17.0 €
SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT Sucrine, Iceberg, bacon grillé, sauce césar aux anchois, croûtons & parmesan	19.0 €

PLATS SOLO

DOS DE CABILLAUD RÔTI AU THYM Petits légumes de saison au beurre blanc	20.0 €
POULPE GRILLÉ Persillade, houmous de betteraves & mesclun	22.0 €
BURGER MAISON Bun, steak haché 150gr, sauce «Jardin», cheddar, ventrèche, oignons, frites & mesclun	20.0 €
PAVÉ D'AGNEAU CONFIT Sauce miel & épices, écrasé de patates douces, éclats de cacahuètes & coriandre	22.0 €
MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA Sauce soja orange, baies roses, frites & mesclun	23.0 €

DESSERTS

SÉLECTION DE PÂTISSERIES BIARROTES	10.0 €
PÉPITE GLACÉE X SILHOUETTE Glaces Cookie dough & peanut butter, caramel, cacahuètes & chantilly	12.0 €
GLACES ARTISANALES PHILIPPE FAUR Pot de 100 ml - au choix : vanille, chocolat, café, framboise, citron	6.0 €

