

JARDIN

À TABLE ON PARTAGE

CROQUE-SILHOUETTE Jambon, brebis & crème à la truffe de la Maison Balme	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 INCROYABLE	14.0 €
Oeuf parfait 64°, velouté frais de petits pois, féta, crumble de pain & menthe	
AVOCADO TOAST	17.0 €
Pain de campagne, avocat, oeuf poché, pesto de basilic, tomates cerises, féta & mesclun	
SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT	19.0 €
Sucrine, Iceberg, bacon grillé, sauce césar aux anchois, croûtons & parmesan	
PASTA D'ÉTÉ VÉGÉTARIENNE	18.0 €
Crème de courgettes, pesto de pistache, parmesan & pignons de pin	

PLATS SOLO

CABILLAUD NACRÉ AU FOUR	22.0 €
Pommes de terre grenailles, fenouil rôti & beurre blanc aux agrumes	
POULPE GRILLÉ	22.0 €
Persillade, houmous de betteraves & mesclun	
BURGER MAISON	20.0 €
Bun, steak haché 150gr, sauce «Jardin», cheddar, ventrèche, oignons, frites & mesclun	
PAVÉ D'AGNEAU CONFIT	22.0 €
Sauce miel & épices, écrasé de patates douces, éclats de cacahuètes & coriandre	
MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA	23.0 €
Sauce soja orange, baies roses, frites & mesclun	

DESSERTS

SÉLECTION DE PÂTISSERIES BIARROTES	10.0 €
PÉPITE GLACÉE X SILHOUETTE	12.0 €
Glaces Cookie dough & peanut butter, caramel, cacahuètes & chantilly	

