


ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

velouté du moment : 6 

bruschetta aux champignons, gorgonzola DOP,
pousses de roquette : 7 



Mozzarella Di Buffala DOP panée aux noisettes, crème
de pesto : 8 

planche mixte charcuterie / fromage : 15

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de salades, nos pains
burgers sont fabriqués par un artisan boulanger « VICTOR & LILI » supplément
poitrine fumée : 1


LE VEGGIE : 12 
pain artisanal, portobello, patate douce rôtie, Morbier AOP, fondue
d'oignons, pousses d'épinard, ketchup piment d'Espelette

LE CHICKEN : 13
pain aux noix, poulet fermier pané au panko, Cabécou AOP du Périgord, miel,
moutarde à l'estragon « BORNIBUS », pickles de cornichons

L'ORIGINAL : 13
pain artisanal, bœuf français 170g, raclette au lait cru AOP, fondue d'oignons, sauce
BBQ maison, pickles de cornichons

LE DUCK : 14
pain artisanal, effiloché de canard français confit, sauce laquée, poêlée de champignons en
persillade, cheddar rouge wyke farm, pousses d'épinard

SALADES

BUDDHA BOWL : 11 
mélange de céréales, chou chinois, carotte, chou rouge, patate douce rôtie, brocolis, chou kale et
champignons enoki frits, herbes fraîches, graines, vinaigrette curcuma et miel

SALADE CÉSAR : 13
poulet fermier pané au panko, laitue romaine, tomates confites, parmesan, croûtons, sauce César

GRANDES ASSIETTES

CANNELLONI ÉPINARD RICOTTA : 13 
cannellonis farcis d'épinards et ricotta, sauce tomate au pesto rosso

BŒUF LOC LAC : 13
émincé de bavette flanchet française marinée, riz basmati à la sauce tomate et arômes

SAUMON MARINÉ : 15
mi-cuit de saumon Bomlo mariné, riz à sushi parfumé, chou kale, chou rouge, carotte, pousses de soja, vinaigrette thaï

DESSERTS

GLACE BIO « TERRE ADÉLICE » : 5.5

CRUMBLE NOISETTE - AMANDE AUX FRUITS DE SAISON : 5.5

TIRAMISU AU SPÉCULOOS ET CAFÉ : 6

BROWNIE AU CAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY COCO : 6

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 7€

