

HORAIRES

7 jours/7
de 12h à 14h30
de 19h30 à 22h30 (dernière commande)

À L'ARDOISE

le midi seulement en semaine

formule : 15,5

entrée / plat ou plat / dessert

formule : 19

entrée / plat / dessert

menu enfant : 10

plat / dessert / boisson

PLAT SIGNATURE :

BOUILLON FAÇON RAMEN : 13

bouillon maison, nouilles chinoises,
pousses de soja, cresson, effiloché de
poulet fermier
supplément poitrine fumée 1,5

ENTRÉES

seul ou à partager

velouté du moment : 6 

pain perdu salé du moment, jeunes pousses : 7

pommes de terre grenailles rôties, fondue de raclette de
Savoie au lait cru, oignons rouges : 7 

minis croustillants de chèvre Tour de Marze, émincé de portobello,
frites de patate douce, crème curry 

planche de tapas : 14
(selon l'humeur du chef)

planche de charcuterie et fromage : 15
(sélection du moment)

BURGERS

tous nos burgers sont servis avec frites maison et bouquet de salades, nos pains burgers sont
fabriqués par un artisan boulanger : « victor & lili »
supplément poitrine fumée : 1,5

LE VEGGIE : 12 

bun artisanal, portobello rôti, patate douce confite, chèvre Tour de Marze, cresson, ketchup
de carotte

LE CHICKEN : 13

bun artisanal, effiloché de poulet fermier, chutney d'ananas, crème curry, feuille de laitue romaine,
fondue d'oignons rouges

L'ORIGINAL : 14

bun artisanal, bœuf français 150g, raclette de Savoie au lait cru, fondue d'oignons rouges,
feuille de laitue romaine, ketchup fumé

SALADES

DÉTOX : 12 

salade de lentilles beluga, cresson, émincé de portobello, pousses de soja, duo de carottes en tagliatelles confites,
graines de sésame au wasabi, vinaigrette wafu

CRISPY GOAT CHEESE : 13 

mêlée de salade, croustillants de chèvre Tour de Marze, patate douce rôtie, amande effilée, miel, cerneaux de noix
supplément poitrine fumée 1,5

GRANDES ASSIETTES

POÊLÉE DE LÉGUMES : 12 

poêlée de légumes de saison, riz thaï, coriandre
supplément bœuf : 3

PORTOBELLO FARCI : 13 

portobello farci à la mozzarella DOP, pousses d'épinards, crémeux de légumes racines au lait de coco, chips de légumes

DESSERTS

glace BIO « Terre Adélice » : 5,5

pomme golden caramélisée, vanille & cannelle, spéculoos concassé, crème fouettée coco en verrine : 6

mousse de chocolat blanc 30%, coulis d'agrumes bio maison, nougatine aux amandes effilées : 6

poire pochée à la badiane et écorces de citron jaune bio, tuile chocolat noir, meringue française : 7

café ou thé gourmand : 7

