

ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

gaspacho du moment - 6 

focaccia aux herbes, Burrata bio DOP, pesto de roquette, mélange de jeunes pousses - 9 


planche veggie : houmous de pois chiches, caviar d'aubergine, tzatziki, focaccia aux herbes, mélange de jeunes pousses - 13 
suggestion accord mets / bière - vin : Les Chancels Rosé & 5B Pacha Mama

planche tapas : émincé de filet de poulet fermier pané, poêlée de légumes à la provençale, bœuf sauté au soja, focaccia aux herbes - 14
suggestion accord mets / bière : 6B Pacha Mama & Cidre Brut Appie

planche mixte charcuteries / fromages - 15

BURGERS

tous nos burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes pousses
nos pains burgers sont fabriqués par la boulangerie « Victor & Lilli »
supplément poitrine de porc Prince de Paris de chez Doumbea - 1,5

L'ORIGINAL - 14

bun artisanal, bœuf français 150g, cheddar fermier AOP 18 mois d'affinage, tomate cœur de bœuf, cœur de romaine, ketchup piment d'Espelette
suggestion accord mets / bières - vin : Meunier Pinot noir & No Foot ou Volcelest Ambrée

LE VÉGÉTAL - 13 

bun artisanal, galette de pois chiches, poivrons et aubergines grillés, tomate cœur de bœuf, tzatziki
suggestion accord mets / bière - vin : Les Grands Calcaires Blanc & Sticky Chai

LE CHICKEN - 14

bun artisanal, effiloché de poulet fermier aux épices orientales, tomate cœur de bœuf, mayonnaise à l'harissa
suggestion accord mets / bière - vin : Bourgogne Alligoté & Biotop Pacha Mama

SALADES

GREEN BOWL - 12 

riz complet, poivrons et aubergines grillés, carottes râpées, melon Charentais français, concombre, chips de légumes, sauce teriyaki
supplément bœuf mariné au soja - 3

SALADE CÉSAR - 13

cœur de romaine, filet de poulet fermier pané, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes, tomate cerise, crème balsamique
suggestion accord mets / vin : Les grands Calcaires blanc & rosé

SUGGESTIONS

PAD THAI VÉGÉTARIEN - 13 

nouilles chinoises, pousses de soja, œuf bio, légumes du moment, cebette, cacahuètes, herbes, sauce pad thai effiloché de poulet fermier - 2

TATAKI DE BŒUF - 15

émincé de bœuf mariné & cuit, poêlée de légumes thai
suggestion accord mets / bière - vin : Les Chancels Rouge & Pincette

DESSERTS

tiramisu au café & spéculoos, concassé de framboise - 6

smoothie melon Charentais & concombre français, glace vanille bio - 6

rocher coco, ganache au chocolat noir 50% & sa tuile - 7

café ou thé gourmand - 8



7 JOURS/7

de 12h à 14h30

de 19h30 à 22h30 (dernière commande à 22h15)

À L'ARDOISE

le midi en semaine seulement

formule 15.5

entrée / plat ou plat / dessert

formule 19

entrée / plat / dessert

plat unique 12

menu enfant 10

plat / dessert / boisson