

ENTRÉES

seul ou à partager

gaspacho du moment : 6 

samossa poulet aux 4 épices, yahourt grec
et coriandre : 7

bruschetta normande : pomme, fourme
d'Ambert, poitrine fumée : 8


burrata DOP 100g, pesto de roquette, chips de
légumes, sauce vierge maison : 10 

planche veggie : 11 

planche de charcuterie et fromage : 15

BURGERS

tous nos burgers sont servis avec des 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, halloumi poêlé, fricassée de champignons, laitue, oignons
rouges, cornichons, ketchup de carotte

LE CHICKEN : 13

pain artisanal, poulet fermier pané au cornflakes, cheddar fermier, laitue, oignons
rouges, cornichons, sauce Sri Racha

L'ORIGINAL : 14

pain artisanal, bœuf français 150g, cheddar fermier, oignons rouges,
laitue, cornichons, sauce maison

SALADES

BUDDHA BOWL : 12 

mélange de 5 céréales, pois chiches, lentilles beluga, concombre, carotte,
petits pois, vinaigrette aux agrumes

CRISPY CÉSAR : 13

salade romaine, poulet fermier pané aux cornflakes, copeaux de parmesan, tomates confites, croutons maison

GRANDES ASSIETTES

LE THIT KHO : 14

porc caramélisé à l'huile de sésame grillé et riz cantonnais

WOK DE BŒUF (existe en version végétarienne) : 15 

nouilles de riz, bavette flanchet, gingembre, légumes de saison, pousses de soja, oignons frits, sauce thaï sucrée

DESSERTS

glace bio « Terra Delice » : 5.5

palet breton aux amandes, pomme rôtie, caramel beurre salé : 6

cheesecake aux spéculos, citron vert et basilic : 6

duo de mousses au chocolat et sa tuile : 7

café ou thé gourmand : 7

