



DU LUNDI AU VENDREDI
de 12h à 14h20 puis de 19h à 22h20

DU SAMEDI AU DIMANCHE
de 12h à 15h

LES ENTREES



CROUSTILLANT BROMO **9,90€**

Mille-feuille crevettes, écrasé d'avocat, concombre, sauce façon thaï et coriandre, mesclun, légumes croquants, pignons



TOAST DU MONT VISO **10,90€**

Toast de mozzarella fumée, aubergines grillées, tomates confites, pistou, olives marinées maison, mesclun et légumes de saison, salsa de tomates

NOS PLATS ET VIANDES

LE PLAT DU JOUR **13,90€**

Demandez-nous ce que les chefs vous ont préparé aujourd'hui !

LA PIÈCE DU BOUCHER **14,90€**

C'est la boucherie qui décide !

Nos pièces du boucher sont accompagnées de frites et d'un bouquet de salade ou de l'accompagnement du jour avec la sauce du jour



NOS BURGERS

Tous nos plats sont accompagnés de frites et d'un bouquet de salade



LE VEG'ART **12,90€**

Pain à burger frais, galette végétarienne, crémeux d'avocat, mozzarella, légumes croquants, mesclun du marché, sauce tartare

LE YOSEMITE **12,90€**

Pain burger frais, steak haché de bœuf frais façon boucher, cheddar, confit d'oignons, mesclun du marché, mayonnaise aux fines herbes

L'ETNA **13,90€**

Pain à burger frais, steak haché façon boucher, tomates confites, aubergine grillée, mozzarella fumée, pistou, mesclun du marché

L'AUVERGNAT **13,90€**

Pain à burger frais, steak façon boucher, bleu d'auvergne, lard confit, confiture d'oignons, champignons de Paris frais, mesclun du marché, sauce façon tartare

Assiette de frites ou de salade **3,90€**

*Bœuf d'origine française

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR

Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert du jour ou à la carte **

15,90€

MENU SALADE ET BOWL

Salade au choix, boisson***
Dessert au choix**

16,90€

MENU BURGER

Burger au choix, boisson***
Dessert au choix**

18,90€

MENU SANDWICH OU WRAP

Sandwich ou wrap au choix + boisson***
Dessert au choix**

10,90€

MENU P'TIT DUR

Steak haché frais ou galette végé et frites
Boisson : sirop, diabolo ou jus de fruits
Dessert : gaufre chocolat bio, sucre ou confiture

11,00€

** Hors café gourmand

*** Eau, soda (sauf Lemonaid, jus de rêve bio et ChariTe),
bière Pelforth 25 cl ou verre de vin 14 cl



NOS SALADES ET BOWLS

SALADE MAIDO.....12,90€

Mesclun du marché, fine tranche de poulet grillée, riz vénéré, concombre, légumes croquants, vinaigrette fraîche au gingembre et coriandre, cacahuètes grillées

SALADE SALAVAN.....11,90€

Légumes croquants, mesclun du marché, légumes grillés, amandes torrifiées, tomates confites, riz noir

SALADE AKKA.....13,90€

Gaufre croustillante, saumon gravlax, sauce fromage blanc, concombre, légumes croquants, mesclun du marché

POKE BOWL VÉGÉ.....11,90€

Riz et quinoa, assortiment de légumes croquants, crémeux d'avocat, œufs durs et sa sauce soja gingembre

POKE BOWL POULET.....12,90€

Riz et quinoa, poulet, assortiment de légumes croquants, graines de sésame et sauce soja gingembre

POKE BOWL CREVETTES.....13,90€

Riz et quinoa, crevettes, assortiment de légumes croquants, graines de sésame et sauce soja gingembre

SUGGESTION DU CHEF

RISOTTO.....11,90€

Risotto de riz noir et lait de coco, légumes de saison et pignons de pin torrifiés

TARTARE DU SIAM.....14,90€

Bœuf tartare, cacahuètes grillées, légumes croquants, sauce soja au miel, fines herbes et gingembre, mesclun du marché, frites

NUOLJA.....14,90€

Saumon laqué cuit à l'unilatérale, riz noir, sauce noix de coco et curry vert, légumes croquants

NOS WRAPS ET SANDWICHES

LE VÉGÉTARIEN.....4,90€

Pain frais, concombre, légumes de saison, avocat, mozzarella et mesclun

LE DÉBAT.....4,90€

Pain frais, beurre, jambon blanc, emmental, cornichons

WRAP POULET.....5,50€

Galette wrap, mesclun, légumes croquants, tranche de poulet, chèvre, confiture d'oignons

WRAP SUÉDOIS.....5,50€

Galette wrap, mesclun, légumes croquants, tranche de saumon gravlax, écrasé d'avocat, sauce fromage blanc et fines herbes

LES PLANCHES A PARTAGER

Tout au long de la journée!

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES / FROMAGES

- ARDOISE DU SOIR -

Demandez-nous ce que les chefs
vous ont préparé aujourd'hui !

1 personne
10,90€

2 personnes
15,90€

CUISINE
MAISON

NOS DESSERTS ET GLACES

DESSERTS DU JOUR MAISON.....5,10€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

PANACOTTA.....5,10€

Panacotta aux baies de goji et coulis de fruits rouges

CAFÉ GOURMAND.....6,90€

Desserts faits maison et toujours différents

GAUFRE* SUCRE, CONFITURE.....4,90€ OU CHOCOLAT**

Gaufre accompagnée de sa chantilly maison et de ses amandes

COUPE DE GLACE.....5,90€

Coupe trois boules de glaces par le Maître glacier

«la glaces des alpes»

(supplément boule de glace 1,50€)

LE PETIT CREUX !

Cookies, muffins..., le tout fait maison !

3,00€

*Produit décongelé
** Sans huile de palme


NOS BOISSONS


EAUX MINÉRALES


San Pellegrino	50cl.....	2,90€
Vittel	50cl.....	2,90€
Perrier	50cl.....	2,90€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes agrumes,	33cl.....	2,90€
---	-----------	--------------

 Jus de rêve Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomates, Multifruits, ACE)	25cl.....	3,90€
---	-----------	--------------

 Lémonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre)	33cl.....	3,90€
---	-----------	--------------

 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron)	33cl.....	3,90€
--	-----------	--------------

Diabolo	30cl.....	2,90€
---------	-----------	--------------

Sirop à l'eau	30cl.....	1,90€
---------------	-----------	--------------

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,40€
---------------	-------	--------------

Café allongé	1,50€
--------------	-------	--------------

Double expresso	2,70€
-----------------	-------	--------------

Café crème	2,70€
------------	-------	--------------

Café noisette	1,60€
---------------	-------	--------------

Cappuccino triphasé	3,10€
---------------------	-------	--------------

Thé Dammann	3,10€
A l'ardoise		

Chocolat chaud	3,50€
----------------	-------	--------------

 * Café Cellini Bio



BIÈRES PRESSIONS

Budweiser	25cl.....	3,20€
	50cl.....	5,50€

Goose IPA	25cl.....	4,50€
	50cl.....	7,50€

Tripel Karmeliet	25cl.....	4,50€
	50cl.....	7,50€

Monaco	25cl.....	3,70€
	50cl.....	6,40€

Panaché	25cl.....	3,20€
	50cl.....	5,90€
Supplément sirop	0,50€

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière du moment	33cl.....	4,90€
-----------------	-----------	--------------


Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	5,20€
--------------------------------------	-----------	--------------

 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl.....	5,20€
--	-----------	--------------

VINS EN BOUTEILLES

● **Vins rouges** verre bouteille

 • Les galets, Chinon AOP bio, Domaine Plouzeau	4,50€	22€
--	-------	-----

 • Syrah Prima Nature Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	5,50€	25€
---	-------	-----

● **Vin Rosé** verre bouteille

 • Côte de Provence, Croix De Basson AOP Bio	4,50€	22€
---	-------	-----

● **Vins Blancs** verre bouteille

 • Moelleux, Charme de Colombelle IGP, Côte de Gascogne	4,50€	22€
--	-------	-----

 • Chardonnay Prima Verra Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	5,50€	25€
---	-------	-----

* Sans sulfites et Végan