

déjeuner

du lundi au vendredi 12h - 16h45



SALADES

SALADE du CHEF 18.

betteraves, harivots verts, carottes et oeuf mollet

NIÇOISE 19.

thon, anchois, haricots verts, poivrons, olives et oeuf

LÉGUMES

CAROTTES RAPÉES 11.

sésame et coriandre fraîche

BETTERAVES 12.

amandes torréfiées et crème au raifort

TAJINE 14.

légumes du moment, épices et yaourt



POISSONS

RILLETTES de SAUMON 18.

aux deux saumons

BRANDADE de MORUE 16.

sur fondue de poireaux et salade verte

LES CROQUES

servis avec des cornichons



CR'Q MR ou CR'Q FORESTIER 15.

gruyère et jambon ou gruyère champignons poêlés

CR'Q MME 15.

avec oeuf sur le plat et salade verte

LES OEUFS VAPEUR

cuits vapeur et servis avec des toasts



BROUILLÉS SAUMON 17.

crème fraîche et caperons

BROUILLÉS JAMBON 14.

jambon cru de bayonne

BROUILLÉS CHÈVRE 13.

avec tomates confites et pistou

VIANDES

SALADE POULET ROTI 18.

poulet rôti et haricots verts

PARMENTIER de CANARD 20.

purée pomme de terre au céleri rave et salade verte



GRANOLA 12. PAIN PERDU 14.

yaourt et fruits rouges *crème et cognac*

WAFFLE SANDWICH 14. GAUFRES 13.

gaufre, bacon, oeuf et fromage *confiture/nutella*

brunch

samedi et dimanche 10h - 16h45



LE PANIER 10.

mélange de viennoiseries

SUR LE POUCE

- TOAST au SAUMON FUMÉ 17.
avec fromage frais et oeuf mollet
- TOAST à l'AVOCAT 16.
avec oeuf mollet et yaourt grec

LEGUMES

- CAROTTES RÂPÉES 11.
sésame et coriandre fraîche
- BETTERAVES 12.
tomates cerises et burrata
- TAJINE 14.
légumes du moment, épices et yaourt



POISSONS

- RILLETTES de SAUMON 18.
aux deux saumons
- BRANDADE de MORUE 16.
sur fondue de poireaux et salade verte

LES CROQUES

servis avec des cornichons

- CR'Q MR ou CR'Q FORESTIER 15.
gruyère et jambon ou gruyère et champignons poêlés
- CR'Q MME 15.
avec oeuf sur le plat et une salade verte

LES OEUFS

cuits vapeur et servis avec des toasts

- BROUILLÉS SAUMON 17.
crème fraîche et caperons
- BROUILLÉS JAMBON 14.
jambon cru de bayonne et parmesan
- BROUILLÉS CHÈVRE 13.
avec tomates confites et pistou



VIANDES

- SALADE POULET ROTI 18.
poulet rôti et haricots verts
- PARMENTIER de CANARD 20.
purée pomme de terre au céleri rave et salade verte



GRANOLA 12. PAIN PERDU 14.
yaourt et fruits rouges crème et cognac

WAFFLE SANDWICH 14. GAUFRES 13.
gaufre, bacon, oeuf et fromage confiture/nutella

dîner

gastrothèque

tous les jours 17h - 23h



TARTINES

CHÈVRE et MIEL 12.
mélange de noix et chèvre

PESTO de FÈVES 12.
basilic, pecorino et huile d'olive

PIPERADE 12
poivrons confits et chorizo

PESTO de BAYONNE 12.
jambon, sauge et parmesan

POISSONS

RILLETES de SAUMON 18.
aux deux saumons

BRANDADE de MORUE 16.
sur fondue de poireaux et salade verte

CREVETTES EN PAPILOTES 16.
sauce aux tomates, fenouil et Ricard

LÉGUMES

CAROTTES RAPÉES 11.
sésame et coriandre fraîche

BETTERAVES 12.
amandes torréfiées et crème au raifort

ASPERGES 14.
avec mousseline

TAJINE 14.
légumes du moment, épices et yaourt

VIANDES

COQ au VIN 20.
et gratin dauphinois

OS à MOELLE 16.
ail confit et champignons

PARMENTIER de CANARD 20.
purée pomme de terre au céleri rave et salade verte



LES CROQUES 14. CR'Q MONSIEUR CR'Q FORESTIER