

-20%

Caprice d'été

**SUR TOUT
L'EMPORTEUR**

Les salades & Bowl

- **Nordique Deluxe** 19€00
Burrata & saumon fumé maison, avocat, tomates cerises, concombre, Graines de courge, citron & aneth
- **Salade César** 19€00
Émincé de poulet pané, œuf mollet, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, croûtons à l'ail, pickles d'oignon rouge, sauce César maison
- **Poké Bowl** 19€00
Maigre sauvage ou émincé de poulet pané, riz vinaigré, avocat, concombre, chou rouge, wakame, mangue, oignon frit, sauce Poké maison

Les Tartares Servis avec frites et salade

- **Tartare de maigre sauvage, sauce vierge maison** 23€00
- **Tartare de Boeuf au couteau** 19€00

Nos Burgers

Version double +4,00€

Pain burger boulanger - Maison Elias

- **Le Classique** 17€00
Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, Cheddar affiné, compotée d'oignons maison, lard fumé, sauce burger maison
- **L'Auvergnat** 19€00
Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, saint-Nectaire fermier AOP, lard fumé, compotée d'oignons maison, sauce fromagère maison

Nos moules

En saison

- **Moules marinière** 14€00
- **Moules crème** 16€00
- **Moules au Roquefort** 16€00
- **Moules Thai, coco & curry** 16€00
- **Moules au chorizo** 16€00

Nos moules sont accompagnées de frites maison

Nos galettes

Galettes 100% farine de sarrasin

Les Classiques

- **Quasi complète** 10€00
Jambon blanc, emmental
- **Complète** 12€00
Jambon blanc, œuf, emmental
- **Reine des complètes** 14€00
Jambon blanc, œuf, emmental, champignons cuisinés
- **Méga complète** 15€00
Jambon blanc, jambon de pays, emmental, 2 œufs, crème fraîche

Les Gourmandes

- **Végi Gourmande** 14€00
Fromage de chèvre, miel, noix, Pommes de terre grenaille, roquette, crème de mascarpone
- **Burrata d'été** 15€00
Burrata crémeuse, tomates cerises rôties, pesto maison, roquette, crème de mascarpone
- **Paysanne** 14€00
Fromage de chèvre, lardons fumés, pommes de terre grenaille, compotée d'oignons maison, crème fraîche
- **Trois fromages** 14€00
Saint-Nectaire fermier AOP, emmental, Gorgonzola AOP

• **Océane**
Saumon fumé maison, crème
citronnée à l'aneth, œuf, emmental

15€00

• **Clairette**
Saint-Nectaire fermier AOP, jambon
de pays, œuf, Pommes de terre
grenaille

16€00

Les Brasseries

• **Miss Daisy**
Steak haché frais 150g, cheddar
affiné, compotée d'oignons maison,
frites maison, mayonnaise maison

16€00

• **Troyenne**
Andouillette 5A, emmental, sauce
moutarde, frites maison

16€00

Suppléments burrata +4€

Suppléments salade +2€

Nos Crêpes maison

Toutes nos crêpes peuvent être
demandées au blé noir

• **Sucre ou beurre sucre** 3€50

• **Citron ou miel ou
confiture** (fraise,
myrtille, abricot) ou
**compote de pomme
ou chantilly** 4€00

• **Chocolat maison ou
Nutella** 5€00

• **Crème de marron** 4€50

• **Caramel à la fleur de
sel maison** 5€00

• **Banane chocolat
maison ou Nutella** 6€00

Nos Glaces

• Les crèmes glacées :

Café / Caramel beurre salé AOP / Noix de coco / Yaourt / Chocolat
noir / Vanille / Cacahuète / Paris Brest / Vanille Cookie Dough /
Nuty / Marron / Tarte Tatin / Cognac Raisin / Stracciatella / Tarte
aux Fraises / Barbe à Papa / Menthe Chocolat



• Les sorbets :

Groseille Framboise / Yuzu Citron Vert / Melon / Clémentine Corse / Fraise /
Fruits des Tropiques / Ananas Rôti / Poire

Parfum au choix:

1 Boule : 3€50 | 2 Boules : 6€50 | 3 Boules : 7€50

Donnez votre
Avis →

