

L'OISEAU SUR SA BRANCHE

Pas d'embrouille que de la tambouille (100% cuisine maison)

LES ÉCHAUFFE-PAPILLES

CAILLETTE MAISON ET BIO	10
Au cochon de Bouvières élevé par Damian Paturel, chanterelles d'automne, épinards et herbes fraîches	
ŒUF COCOTTE BIO AUX CHOIX	9
À la poitrine fumée ou au Picodon	
SOUPE DE COURGE	8
Oeuf parfait et shiitakés sautés	
MAKI DE POIREAUX VINAIGRETTE	10
Œufs de truite, salade de choux et chips de poireaux	
SAUMON, CAHUÈTES, CORNICHONS	12
En tartare et du citron vert pour pepser	

AU NATUREL

PHÔ AUX BONS LÉGUMES DE SAISON	18
Nouilles de riz, bouillon asiatique et un peu de piment pour relever!	

POUR LES CANAILLES

NUGGET DE POULET MAISON	12
Patatas	

LES PLATS QUI FONT MOUCHE

DOS DE CABILLAUD RÔTI	25
Bisque de crabe vert, écrasé de pomme de terre Et fenouil en barigoule	
TRAVERS DE PORC GRILLÉ	18
Sauce acidulée, purée de courge au citron vert	
JOUÉ DE BOEUF CONFITE	23
On termine la sauce avec du chocolat, pickles de carottes et coquillettes	
PIED DE COCHON PANÉ	24
Désossé, farci à l'estragon, patates de la terre et sauce tartare	

Nos viandes sont origine France

LES PETITS PÉCHÉS

PLATEAU DE FROMAGE	9
Du coin et d'ailleurs	
POIRE POCHÉE AU VIN	9
Roquefort aérien	
BABA AU RHUM À RÉSERVER À LA COMMANDE	8
Pour les pirates!	
CHEESE CAKE AU CITRON VERT	9
Praliné cacahuète, biscuit qui croustille aux amandes et noisettes!	
FONDANT AU CHOCOLAT	8
De l'amour en dessert, tendrement cacao, pointe de sel et cuisson minute	
TARTE FINE AUX POMMES	8
En cuisson minute (15min), boule de glace au caramel beurre salé	



Des informations sur les allergènes contenus dans nos plats vous seront transmises sur demande par le personnel du restaurant.