



MENU AUTOMNE - HIVER

(voir votre choix à la page ci-contre)

24 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

28 €

Entrée + Plat + Dessert

MENU ENFANT

15 €

Nuggets / Steak haché / Fish & chips

Boisson soft

Dessert : Moelleux au chocolat ou Deux boules de glace

ENTRÉES

Noix de St-Jacque poêlées, crème à l'aneth et tombée de poireaux	12 €
Mi-cuit de foie gras du Sud-Ouest, chutney de pommes	12 €
Gravlax de saumon fumé, crème citronnée	12 €
Gyozas de poulet, bouillon de miso et herbes fraîches	9 €
Mini-nems de poulet	9 €
Assortiment de maki et sashimi	10 €

PLATS

Burger au bœuf, salade et frites	19 €
Poulet façon thaï, riz sauté, sauce aigre-douce	18 €
Magret de canard laqué au miel, sauce aigre-douce et légumes sautés	22 €
Rognons de veau poêlés, frites, sauce au vin rouge et au chorizo	20 €
Larmes du tigre, riz sauté, sauce aux herbes thaïes	18 €
Filet de bar grillé, risotto, crème citronnée et légumes sautés	20 €
Carré de porc fermier, crème chorizo, écrasé de pomme de terre	23 €
Carré d'agneau, jus au thym et légumes sautés	21 €

OPTIONS VÉGÉTARIENNES:

Ravioles du Dauphiné au fromage	18 €
Risotto aux légumes de saison	18 €

DESSERTS

Café gourmand	11 €
Baba au rhum	7 €
Profiteroles	8 €
Tarte aux pommes façon Tatin, glace vanille	8 €
Crème brûlée à l'ananas	7 €
Moelleux au chocolat	9 €
Poire pochée au vin rouge, glace vanille	9 €

À PARTAGER

Plateau de tapas (3 nems, 3 samoussas, 3 gyozas, 3 chicken wings)	18 €
Planche de charcuterie	18 €
Planche de charcuterie et fromages	24 €

SNACKING

Brochette de poulet grillé	16 €
Panini au jambon, mozzarella, roquette	16 €
Assortiment de nems	(3€/PIÈCE)