


UNIQUEMENT LE SOIR ET
SAMEDI MIDI



ENTRÉES

- 9 **ŒUF POCHÉ**
Œuf poché, mousse légère champignon, croûtons frottés à l'ail
- 8 **VELOUTÉ DE CAROTTES** 
Velouté de carottes, crème fouettée à la fève de Tonka, huile verte
- 13 **SAUMON GRAVLAX**
Saumon gravlax à la betterave, mousse raifort, pickles oignons rouges
- 12 **VITELLO TONNATO**
Veau basse température, mayonnaise légère au thon, huile de sésame grillé

CARTE À PARTAGER

- PADRÓN RÔTIS** 9
Piment doux, fleur de sel & huile d'olive
- FETA RÔTIE** 11
Huile d'olive, épices et tartare de tomates
- FRITES DÉLICIEUSES** 5
Double bain ou rien !
- PLANCHE FINE** 23
Charcuterie, padrón, burrata
- LA CHIPS FRANÇAISE** 3
Patriotique et croustillante !

PLATS

- BURGER** 18
Pulled pork, carottes râpées, crème aux herbes, cébette, pickles oignons rouges
- FILET DE BŒUF** 23
Filet de bœuf basse température, mousseline patate douce, condiment noisette citron confit et jus corsé
- CHOU-FLEUR**  18
Chou-fleur rôti, mousseline de chou-fleur, graines de pavot, miel et huile verte
- POISSON DU MOMENT** 22
Selon arrivage et humeur du Chef
- SUPRÊME DE VOLAILLE** 22
Suprême de poulet basse température, crémeux mâche, minis-carottes rôties, sauce forestière
- CÔTE DE BOEUF À PARTAGER** (2 pers. minimum) À L'ARDOISE
Côte de boeuf VBF
- MENU ENFANT** 11
Steak haché ou poisson selon arrivage, frites + sirop à l'eau + boule de glace (Chocolat, vanille ou fraise).

DESSERTS

- FONDANT CHOCOLAT & GLACE ARTISANALE VANILLE** 9
Chocolat noir 63% cacao et glace artisanale vanille
- TARTELETTE CITRON MERINGUÉE** 10
Si la vie te donne des citrons, fais-en une tarte meringuée
- TARTE BOURDALOUE** 11
Mariage heureux entre la poire et l'amande
- CRÈME BRULÉE** 8
La seule et l'unique
- ASSIETTE DE FROMAGES** 12
Fromages affinés maison Bellevaire, selon arrivage
- CAFÉ GOURMAND / DIGEO GOURMAND** (cognac, menthe pastille, limoncello) 10-14

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET FRAIS
- PRIX TTC & SERVICE COMPRIS -