

Côté Salades

- Bowl libanais**, taboulé de boulgour, houmous, pain pita, ✓
falafels, aubergine rôtie, tomate, concombre et
oignons rouges marinés 17.50€
- Avocado toast** au saumon gravlax, pain de campagne, fromage ✓* 18€
frais aux herbes, œuf mollet, pickles d'oignons rouges
- Pastillas de chèvre** en salade, poivrons rôtis, lardons, tomate, ✓* 17.50€
champignons de Paris, œuf mollet, vinaigrette moutarde à l'ancienne
- Salade Caesar**, poulet croustillant, œuf mollet et bacon ✓* 17.50€

Côté Poissons

- Nouilles soba** sautées aux crevettes, sauce bulgogi 21€
- Pavé de saumon** en croûte de panko, légumes sautés, sauce
chimichuri 23€
- Sauté de poulpe** à la provençale, pommes de terre sautées 22€
- Pavé de cabillaud** rôti, risotto de riz nero, sauce façon aioli 22€

Côté Pâtes

- Risotto d'orzo** à la crème safranée, déclinaison de légumes verts ✓ 18.50€
- Fusilli alla boscaiola** ✓* 19.50€

✓* Option végétarienne possible

Côté Viandes

- Carpaccio** de boeuf, salade de pays et pommes darphin 19.50€
- Brochette** de poulet marinée au citron et fines herbes, gratin
de courgettes, sauce vierge 20€
- Wok** de magret de canard mariné au saté, nouilles sautées
aux légumes 20.50€
- Smash burger** de bœuf au cheddar, bacon, tomate, coleslaw,
frites 19.50€

Côté Desserts

- Assiette** de fromages 8€
- Omelette** norvégienne façon L'Appart 8.50€
- Lingot bounty** coco-chocolat 9€
- Dôme** chocolat blanc sur son crumble, brunoise d'ananas 9€
- Tatin** d'abricots, miel et amandes 8.50€
- Riz** au lait, coulis de fruits rouges 7.50€
- Café** gourmand 7€
- Glaces et sorbets** : vanille, café, chocolat, caramel 1 boule : 3€
beurre salé, citron, passion, fraise, framboise, cassis 2 boules : 6€

Provenance viandes : France / UE - Prix nets – Services inclus

