

Côté Salades

- Chirachi** au saumon mariné, avocat, édamame, radis noir, * 18€
carotte, concombre, riz vinaigré et vinaigrette sésame
- Salade aux gésiers** de volaille, œuf mollet, dés d'emmental, * 18€
grenade, tomates, haricots verts, pickles d'oignons rouges et vinaigrette framboise
- Salade Eubée**, figues rôties à la feta, poivrons et aubergines rôtis  17.50€
à l'origan, tagliatelles de courgettes, tomates et oignons rouges
- Salade Caesar**, poulet croustillant, œuf mollet et bacon * 17.50€

Côté Poissons

- Ballotine** de saumon, crémeux de choux fleur au cumin, 23€
carottes glacées, jus corsé
- Papillote** de saint pierre, petits légumes de saison, riz safrané, 23€
sauce beurre blanc
- Tentacule** de poulpe rôti, crème de petits pois, choux fleur 22€
caramélisé, sauce chimichuri
- Sushi burger** au saumon, avocat, concombre, nori, sauce aigre douce 19€

Côté Pâtes & Veggie

- Risotto** d'orge perlé, édamame et légumes verts sautés au pesto  18.50€
- Lasagnes** végétariennes aux légumes de saison  18.50€

Côté Viandes

- Poulet citron** gingembre, boulgour façon couscous 19.50€
- Ballotine** de volaille farcie au comté et duxelle de champignons 20€
de Paris, mousseline de pommes de terre, jus corsé truffé
- Smash waffle burger**, sauce moutarde à l'ancienne, comté, 19.50€
bacon, tomates et romaine, frites
- Carpaccio** de bœuf et betterave chiogga, pickles de radis, 19.50€
pétales de GranaPadano, caprons, vinaigrette betterave, frites et salade

Côté Desserts

- Assiette** de fromages 8€
- Cheesecake** à la fleur d'oranger, coulis exotique 9€
- Baba** au rhum et aux agrumes 9€
- Poire** pochée à la vanille, crumble d'amande, sauce chocolat 8.50€
- Salade** de fruits de saison et sorbet citron 7.50€
- Brownie** au chocolat blanc, compotée de figues 9€
- Café** gourmand 7€
- Glaces** et sorbets : vanille, café, chocolat, caramel beurre 1 boule : 3€
salé, citron, passion, fraise, framboise, cassis 2 boules : 6€

N'hésitez pas à nous demander notre brochure de services traiteur !