

À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



TAPAS

HOUMOUS MAISON CITRONNÉ	4,50 €
CAVIAR D'AUBERGINES	4,50 €
TAPAS DU MOMENT RDV AU BAR POUR DÉCOUVRIR LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE !	4,50 €
ASSIETTE DE FRITES	5 €
SAUCISSEONS SECS RÉGIONAUX (NOISETTES, BEAUFORT AOP OU SANGLIER)	7 €

À partager ou pas !

PLANCHE VÉGÉ **12€**
Fromages & Assortiment de tapas

PLANCHE DE CHARCUTERIE **12€**

NOS BURGERS

SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE
TOUS NOS BURGERS SONT DÉCLINABLES EN VERSION VÉGÉTARIENNE
Steak végétal maison (haricots rouges, feta, persil, chapelure & oeuf)

LE CLASSIQUE 2.0	15,50€
Steak haché (160gr), salade, Abondance, pickles d'oignons, sauce cocktail aux herbes	
LE SOMBRERO	16€
Steak haché (160gr), sauce salsa légèrement épicée, Brézain (fromage fumé), poivrons grillés, galette de maïs maison	
LE SEGUIN	16€
Steak haché (160gr), sauce cacahuètes, fromage de chèvre, oignons confits	

NOS SUGGESTIONS

PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)	DE 14€ À 19€
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !	
PIÈCE DU BOUCHER	DE 16€ À 20€
Une pièce de viande origine Rhône-Alpes et une nouvelle sauce chaque semaine, toujours accompagnée de frites maison et de salade !	
HACHÉ FRAIS OU STEAK VÉGÉ 🌱	13€
LE VITELLO	16,50€
Mijoté de veau au miel, carottes & oignons, potatoes maison & jus de cuisson	
PASTACCHIO	16€
Assiette froide de penne, crème de pistache, pousses d'épinard, coppa & burrata	
NORDIC-TROPIC 🌱	18€
Gravlax de saumon, petit épeautre crémeux parfumé au citron et à l'aneth, carpaccio de mangue et betteraves, sauce mangue-curry	



PLAT VÉGÉTARIEN



PLAT SANS GLUTEN



SALADES

EL CHORRO  16€
Salade verte, poulet au paprika, chorizo, Abondance, cubes de pomme de terre rôties, oignons rouges, tomates cerises, vinaigrette au vinaigre balsamique

SUMMER BOWL   15,50€
Au choix : Poulet ou falafels maison
Duo quinoa/lentilles corail, poivrons grillés, courgettes, edamame, sauce citron-soja

SUR LE POUCE

WRAP VÉGÉ  7,50€
Tortilla à la tomate, falafels, crudités du moment
Sauce au choix : Yaourt aux herbes ou mangue-curry

CROQUE À L'ITALIENNE 7,50€
Pain de campagne, béchamel, jambon cru, tomates séchées, Stracciatella (non pasteurisé), pesto au basilic maison

QUICHE DU MOMENT 4€

NOS DESSERTS

DESSERTS DU MOMENT 5,50€
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,50€
Assortiment de 3 desserts maison

MOELLEUX CŒUR COULANT DUO DE CHOCOLATS « VALRHONA » 7,50€
& sa boule de glace vanille.
Servi uniquement pendant les horaires de service, cuit sur commande
(10 minutes de cuisson environ, mais croyez-nous, ça en vaut la peine...)

GLACES ARTISANALES ALTIFLORE
(CHOCOLAT, VANILLE, NOIX DE COCO, FRAISE, PISTACHE, MANGUE-PASSION)

1 BOULE 2,50€

2 BOULES 4,00€

NOS MENUS

MENU DU JOUR 19,50€
Plat du jour + Dessert maison*

MENU BURGER 20€
Burger au choix + dessert maison*

MENU SALADE ET BOWL 20€
Salade au choix + Dessert maison*

MENU SUR LE POUCE 11,50€
Sandwich + dessert maison*

*Hors café/Thé gourmand & Coulant choco +1,50€

MENU P'TIT DUR 12€
(-10 ANS)

Steak haché ou Wrap Végé
+ frites et/ou légumes

BOISSON

Sirop, diabolo, jus de fruits ou
soda

DESSERT

Brownie, cookie ou boule de glace

