

## À LA CARTE

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

Retrouvez-nous sur les réseaux !



TAPAS

|   |        |
|---|--------|
| <b>POIVRONNADE</b>  | 4,50 € |
| <b>TAPENADE D'OLIVES</b>  | 4,50 € |
| <b>TAPAS DU MOMENT</b> RDV AU BAR POUR DÉCOUVRIR LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE ! | 4,50 € |
| <b>ASSIETTE DE FRITES</b>   | 5 €    |
| <b>SAUCISSONS SECS RÉGIONAUX</b>  | 7 €    |

À partager ou pas !

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

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** 12€

\* PLANCHES DISPONIBLES UNIQUEMENT LE SOIR

NOS BURGERS

**SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE**  
**TOUS NOS BURGERS SONT DÉCLINABLES EN VERSION VÉGÉTARIENNE**  
*Steak végétal façon falafel maison (pois chiches, oeufs, épices & fécule de maïs)*

|   |        |
|---|--------|
| <b>LE CLASSIQUE</b>   | 15,50€ |
| Steak haché (160gr), salade, emmental, pickles d'oignons, sauce cocktail aux herbes   |        |
| <b>LE FUM'ART</b>   | 16€    |
| Steak haché (160gr), Brézain (fromage fumé pasteurisé), salade et compotée d'oignons au vinaigre de Xeres, mayonnaise relevée au piment fumé (Chipotle) |        |
| <b>LE SHAWARMA</b>  | 16€    |
| Poulet mariné, gouda, pickles de carottes, roquette, sauce yaourt, herbes & épices shawarma   |        |

**PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)** DE 15€ À 17,50€  
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

**PIÈCE DU BOUCHER** DE 16€ À 20€  
Une pièce de viande origine UE et une nouvelle sauce chaque semaine, toujours accompagnée de frites maison et de salade !

**HACHÉ FRAIS** 🌱 Steak haché (160g), frites maison & salade

NOS SUGGESTIONS

**LA PARETONE** 14,50€  
Tagliatelles au pesto rosso maison, tombée d'épinards, mini burrata, tomates cerises, pignons de pin & graines de courge grillés  
*Version carne : Supplément jambon de Savoie +1€*

**LA DALLE** 🌱 16,50€  
Dahl de lentilles corail, demi aubergine rôtie, crevettes cuites en sauce miel, ail, gingembre, sésame & soja  
*Version végété : Halloumi à la place des crevettes*

**LA PICANHA (SERVI FROID)** 17,50€  
Fines tranches de picanha de veau rôtie au miel & romarin, duo de légumes farçis au petit épeautre et crème de poivron maison

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN

🌱 PLAT SANS GLUTEN

 PLAT VÉGÉTARIEN

 PLAT SANS GLUTEN

SALADES

**LA PAYSANNE** 

16€

Salade aux gésiers de canard confits, tomates cerises, carottes, amandes effilées grillées, copeaux de parmesan & sauce vinaigrette à la grenade

**LE BOWL D'AIR** 

15,50€

Millet, poivrons rôtis, courgettes marinées au soja, coleslaw maison de choux & pommes, concombres, carottes râpées, radis, oeuf dur mariné, sauce yaourt & herbes

SUR LE POUCE

**WRAP VÉGÉ** 

8€

Tortilla, falafels, crudités du moment

*Sauce au choix : Sauce shawarma ou Tahini & sirop d'érable*

**LA TARTI ROSSA**

8€

Pain de campagne, pesto rosso maison, jambon de Savoie, tomates, duo emmental-mozza

**QUICHE DU MOMENT**

4€

NOS MENUS

**MENU BURGER 20,50€**

Burger au choix + Dessert maison\*

**MENU DU JOUR 20€**

Plat du jour + Dessert maison\*

**MENU SALADE ET BOWL 20€**

Salade au choix + Dessert maison\*

**MENU SUR LE POUCE 12€**

Wrap ou tartine + dessert maison\*

*Café/Thé gourmand & Coulant Choco : supp +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

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€

13€

