

ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

gaspacho de pois cassés au citron,
basilic et lait de coco : 6 

tartare de tomates de couleur, pignons de pin, basilic,
croûtons à l'ail et roquette : 7 

brioche façon bruschetta au lard fermier fumé normand,
compotée d'oignons et Camembert AOP : 8

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de mesclun
les pains burgers sont fabriqués par « La boulangerie Lenègre », artisan boulanger
supplément poitrine fumée fermier : 1,50
supplément poutine sauce Mimolette : 2,50

L'ORIGINAL : 14

bun artisanal, bœuf normand 150g, Camembert AOP, compotée d'oignons
rouges, mayonnaise maison et roquette

LE VÉGÉTAL : 12 

bun artisanal, galette de pois chiches et betterave, crème de roquette, tartare de
tomates et mayonnaise maison

PLAT SIGNATURE

BIBIMBAP BŒUF : 14

riz thaï, bœuf Normand, chou façon Kimchi, légumes de saison, œuf bio, sauce piment gochujang

GRANDES ASSIETTES

BOWL FACON ORIENTAL : 12 

boullgur menthe et coriande, légumes de saison, pois chiches, raz el hanout, graines de tournesol
supplément : poulet rôti Label Rouge : 3

RISOTTO : 13 

risotto au riz rond Arborio, bouillon, crème de roquette fraîche et Parmigiano Reggiano AOP
supplément : poitrine fumée fermier : 1,50

DESSERTS

GLACES DE LA FERME DES NOISETIERS : 5

CITRON EN CRÈME LÉGÈRE, MERINGUE ET CHAPELURE CITRON VERT, POIVRE NOIR DE MADAGASCAR : 6

VACHERIN SORBET FRAISE, MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE ET SIROP MENTHE CITRON VERT : 6

PROFITEROLLES TOUT CHOCOLAT, GLACE CHOCOLAT BLANC, SAUCE CHOCOLAT NOIR, AMANDES GRILLÉES : 7

CAFÉ GOURMAND : 8

MENU DU JOUR

le midi seulement en semaine, à l'ardoise

formule 15

entrée / plat ou plat / dessert

formule 18

entrée / plat / dessert

Plat du jour 12

MENU ENFANT 9

sirop au choix
plat et dessert à l'ardoise

SALADE DU JOUR 10

à l'ardoise

