

Menu Déjeuner

Nems de poulet (4 pièces)..... 14€	Filet de loup bio 25€ Riz Thaï, petits légumes grillés
Avocado toast 16€ Pain aux céréales grillé, avocat, œufs brouillés, tomates, granola salé bio	Bagel Pastrami 24€ Cream-Cheese, cornichons aigre-doux, pousses d'épinards, pickles d'oignons rouges
Tomates burratina des Pouilles 21€ Sorbet basilic, tomates grappes, framboises et croquant d'olives	Club poulet 22€ Suprême de poulet fermier, mayonnaise maison, sucrine, œuf bio, tomates
Pancake 22€ Crème de féta, pickles d'oignons rouges, mesclun, saumon fumé, noisettes du Piémont	Carpaccio de boeuf thaï 24€ Rumsteak, coriandre, menthe, cacahuètes, carottes, chou chinois, dressing Thaï
Salade Caesar 24€ Sucrine, poulet fermier, croûtons, œuf bio poché, parmesan, sauce Caesar	Tartare de bœuf 22€
Salade Niçoise 26€ Sucrine, thon frais, artichauts marinés, tomates, radis roses, olives, anchois, fèves, poivrons rouges, œuf poché, vinaigrette huile d'olive et citron	Burger Italien 26€ Buns au romarin, steak haché, pesto roquette, tomates, sucrine, stracciatella, pickles d'oignons rouges
Linguine au pesto de roquette 20€ Pesto roquette, tomates grappes et basilic	Tartare de thon 24€ Fèves et wasabi, cébettes, oeuf soja
	Poulet fermier rôti 1,8kg.....entier (4pers.) 84€ Pommes de terre grenailles 1/2 (2pers.) 42€ & salade (uniquement le dimanche)

Desserts

Tartelette aux fruits de saison 12€	Salade de fruits de saison 14€
Coco bowl 14€ Yaourt coco, banane, fraises, granola bio, noix de coco râpée, sirop d'agave	Gâteau au chocolat maison 12€ Crème chantilly vanille de Madagascar
Glaces et sorbets 7€	Affogato 9€ Boules de glace vanille et son espresso