

Composez votre menu avec les entrées, les plats et les desserts






D'ICI & D'AILLEURS

Formule duo à 22€ : Entrée + Plat ou Plat + dessert






Formule trio à 26€ : Entrée + Plat + Dessert

D'ICI







Entrées

- Soupe onctueuse de butternut, espuma à la crème de marron d'Ardèche   10€
- Tarte tatin feuilletée aux légumes confits, crème de chèvre au romarin  10€
- Terrine de foie gras de canard au confit d'oignons maison, parfumée à la liqueur de sureau St Germain   14€

Plats

- L'incontournable pièce de bœuf bio grillée  et ses potatoes maison coupées au couteau, salade (supplément 3€)   21€
- Suprême de volaille fermier justement doré, jus de romarin, purée à l'huile de truffe 18€
- Noix de Saint-Jacques poêlées au Chablis, compotée de poireaux et quinoa (supplément 3€)  21€
- Filet de bar aux agrumes, gratiné de courge au comté affiné  18€

Desserts

- Mousse au chocolat à la fleur de sel   8€
- Sablé breton, billes de mascarpone, pâte à tartiner noisettes maison  8€
- Profiterole XXL, cœur glace vanille nappée de chocolat tiède  8€
- Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et aux herbes d'ici   8€

La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos produits est disponible auprès de notre équipe sur simple demande.



Produit sans GLUTEN









Produit sans LACTOSE








Produit VEGETARIEN

D'Ailleurs





Entrées

- Bouillon thaï aux crevettes, citron vert, lait de coco et galanga   10€
- Oeuf cocotte bio  à l'italienne (pancetta et gorgonzola) 10€
- Falafels de pois chiches, sauce Tahini (pâte de sésame) et yaourt    10€

Plats

- Tajine du chef à l'agneau cuisiné aux épices marocaines, semoule, légumes, pruneaux et abricots  18€
- Burger XXL : pain artisanal, steak haché frais, cheddar affiné, lard grillé, sauce burger, oignons frits et frites maison 18€
- Tataki de thon aux pépites de sésames grillées, écrasé de patates douces, sauce wasabi  18€
- Buddha bowl coloré de saison (crudités, lentilles vertes, avocat, artichaut, quinoa et falafels de pois chiches) **veggie**    18€

Desserts

- Mi-cuit au chocolat, coulis de mangue et citron vert  8€
(à commander en début de repas)
- Tiramisu pistache et griottes confites  8€
- Coupe glacée créole (1 baba au rhum, glace rhum-raisin, vanille) et chantilly  8€
- Pop-corn cheesecake et caramel au beurre salé  8€

La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos produits est disponible auprès de notre équipe sur simple demande.



Produit sans GLUTEN



Produit sans LACTOSE



Produit VEGETARIEN