

## ENTRÉES

(SEUL OU À PARTAGER)

ravioles aux champignons du moment  
crème de butternut : 6€

Burrata DOP 125g, sauce vierge,  
chips de légumes anciens : 10€

poulet fermier façon kefta, sauce yaourt aux herbes : 7€

velouté du moment : 5.5€

émincé de bœuf français mariné façon thaï  
légumes croquants : 7€

## BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de mesclun  
les pains burgers sont fabriqués par « Au bonheur des gourmandises », artisan boulanger

**BURGER VÉGÉTAL : 12€**

pain burger artisanal, tofu fumé mariné, poêlée de champignons, ketchup de butternut, pousse d'épinard

**BURGER ORIGINAL : 13€**

pain burger artisanal, bœuf charolais 180g, Tomme de Touraine AOP, pickles de cornichons, chutney d'oignons rouges, crème moutardée au miel

**BURGER ESPAGNOL : 13€**

pain burger artisanal, filet de poulet fermier tendre, chorizo, chutney paprika fumé et chou rouge, Manchego, oignons rouge fondus

**BURGER SAUMON : 14€**

pain burger artisanal, escalope de saumon Bømlø mariné, sauce yaourt au raifort pickles de carotte, micro pousses

## GRANDES SALADES

**BUDDHA BOWL : 12€**

patate douce, millet, choux rouge, pickles de carottes, chou kale, vinaigrette coco au curry et curcuma mélange de graines

**CRISPY GOAT CHEESE : 13€**

croustillant de chèvre de Touraine AOP à la confiture de poire au cumin, rillons frits déglacés au vinaigre de framboise, mée de jeunes pousses, radis red meat

**LA THAÏ : 13€**

vermicelles de riz, shitaké, bœuf français mariné au sésame, vinaigre de riz et wasabi, cacahuètes torréfiées, tagliatelles de carotte, chou chinois

**POKE BOWL : 14€**

saumon Bømlø mariné au sel de viking et combava, salade d'algues kombu au sésame et curry vert, riz vénéré, citron confit

## SUGGESTIONS

**FILET DE CANETTE : 15€**

filet de canette de Barbarie, laqué au miel de châtaigne et agrumes, mousseline de patate douce, chips de chou kale

**ARAIGNÉE DE BOEUF : 13€**

araignée de bœuf marinée aux épices chimichurri, pommes grenailles aux échalottes confites

## DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 7€

PAIN D'ÉPICE FACON PAIN PERDU, CAMEL À LA FÈVE DE TONKA, SORBET MANDARINE : 5.5€

ESPUMA DE CHOCOLAT TANZANIE 75%, POIRE POCHÉE AU POIVRE DE TIMUT, BISCUIT DE TOURAINE : 6€

SOUFFLÉ GLACÉ AUX AGRUMES ET CAROTTES CONFITES : 5.5€

MONTBLANC REVISITÉ / MERINGUE, CRÈME MOUSSELINE DE MARRON, ÉCLATS DE MARRON GLACÉ, CHANTILLY VANILLE : 7€

GLACE ET SORBET DE LA FERME GAUTRAIE : 5.5€



Retrouvez-nous à Paris, Massy, Montreuil, Bordeaux, Marseille, Annemasse, Pantin, Issy-les-Moulineaux, Lyon et Villeurbanne.  
prix de vente TTC, service compris  
la liste des allergènes est disponible sur demande



Plat végétarien



Toutes nos viandes sont d'origine française

## HORAIRES

7 jours/7

de 12h00 à 14h30

de 19h30 à 22h45 (dernière commande)

## À L'ARDOISE

\*le midi seulement en semaine

**formule : 15€\***

entrée / plat ou plat / dessert

**formule : 18€\***

entrée / plat / dessert

**menu enfant : 9€**

plat / dessert / boisson