

ENTRÉE

Seul ou à partager

mozzarella di Buffalo DOP, tartare de tomates
d'antan et vinaigrette au basilic thaï : 8 

gaspacho de melon et betterave et mousse de chèvre
frais : 7

brochettes de truite de Bretagne façon tataki et salade de
pomme et céleri branche : 7

aiguillette de poulet fermier panée au panko et curry, sauce
yaourt à la coriandre : 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 / supplément poitrine fumée 1

L'ORIGINAL : 13

pain burger artisanal, bœuf français 150g, Brie de Meaux AOP aux poivres, sauce
moutarde à l'ancienne, oignons rouges, tomate cœur de bœuf, cornichons et
roquette

LA TRUITE : 14

pain burger artisanal au charbon végétal, truite de Bretagne aux graines de sésame yuzu,
compotée de fenouil, pickles de betterave et pousse d'épinards

LE VÉGÉTAL : 12 

pain burger artisanal, halloumi grillé, crème de champignons, pickles d'oignons rouges, tomate
cœur de bœuf, roquette

LE POULET : 13

pain burger artisanal, filet de poulet fermier pané au panko et cajun, sauce béarnaise maison, Comté
AOP, tomate cœur de bœuf, salade

GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 12 

freekah (blé vert fumé), betterave, courgette, aubergine, concombre, tomate,
mélange de graines, vinaigrette à l'huile de sésame

POKEBOWL : 13

riz vénéré, truite de Bretagne marinée au jus de pomme et citron, chou-fleur,
carotte, céleri branche, fenouil et vinaigrette de poivron jaune

ARKOSAR : 13

laitue romaine braisée, filet de poulet mariné au pesto de roquette,
copeaux de Ste Maure, croutons, œuf poché et sauce César

SUGGESTIONS

LE ROI ROSE : 14

travers de porc Roi Rose de Touraine laqué au sirop d'érable et mélange d'épices de chez Terre Exotique
et pomme de terre rôtie au comté

LA THAÏ : 13

nouilles de riz sautées, bœuf mariné à la citronnelle, brocolis, carotte, soja, ciboule, cacahuète et sauce thaï

DESSERTS

PÊCHES CARAMÉLISÉES AU ROMARIN, CRUMBLE AUX NOISETTES ET GLACE DU MOMENT : 6

VERRINE DE FRUITS ROUGES DE SAISON, CRÈME MASCARPONE VANILLE ET MOELLEUX AU CITRON : 6

CROUSTILLANT PRALINÉ, MOUSSE CHOCOLAT DE TANZANIE ET MERINGUE À LA MENTHE POIVRÉE : 6

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 7



Retrouvez-nous à Paris (Nation), Montreuil, Massy, Pantin, Issy-les-
Moulineaux, Bordeaux, Lyon, Marseille, Annemasse, Rouen
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 22h30 (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