

À PARTAGER

(uniquement le soir)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7.50€

ASSIETTE DE FROMAGES 8€

NOS PLANCHES

PLANCHE SAVOYARDE

Charcuterie, pommes de terre, fromage à raclette

2 personnes **13.50€**

4 personnes **20.50€**

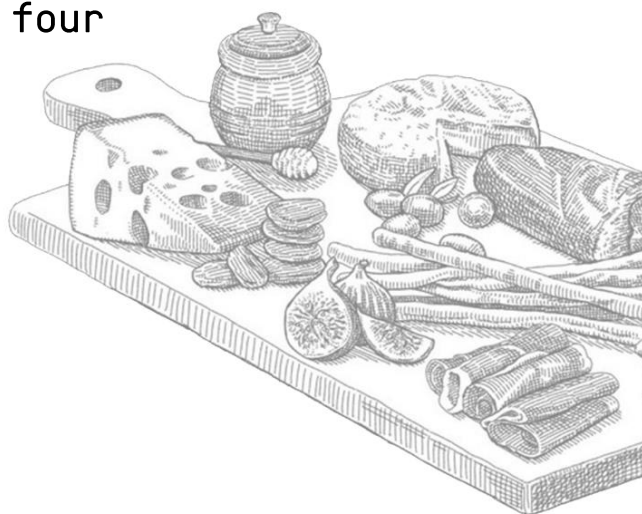
MONT D'OR (10mn d'attente) **19€**

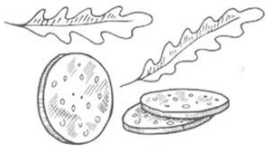
Mont d'Or 500g, rôtie au four

PLANCHE MIXTE

2 personnes 12.50€

4 personnes 20.50€





LES ENTRÉES



ŒUF FAÇON MEURETTE 9€

Lomo 100% ibérique bellota et croûtons à l'ail

CLUB SANDWICH 9€

Pain de mie toasté, émincé de poulet aux épices mexicaines, guacamole, tomates, poivron confit

TARTARE DE SAUMON FUMÉ 8,50€*

Avocat, poivron, pesto, toast à la sauce tartare

ŒUF FAÇON MIMOSA 8€*

Œuf façon mimosa, thon, mayonnaise, tomates confites et persil, mesclun

LES PLATS

BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE 17€*

Brochette de bœuf 180g marinée aux poivrons, moutarde et pesto, sauce poivre, Accompagnée d'un gratin dauphinois



BAR EN CROÛTE D'HERBES 16,50€*

Bar en croûte d'herbes, pressé de poireaux, sauce teriyaki, Accompagné de sa poêlée de légumes primeurs et riz pilaf

LINGUINE À L'ITALIENNE 20,50€

Linguine à l'italienne, saint-jacques, chips de chorizo et truffe d'été



FILET DE BŒUF 21€

Filet de bœuf arrosé de beurre thym citron, ail et romarin, napé de savora et oignons nouveaux, sauce chimichurri
Accompagné de frites maison

SUPRÊME DE POULET 17€*

Suprême de poulet jaune cuit basse température, Accompagné de risotto champignons et cébêtes

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 21€

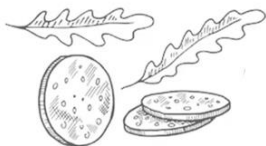
Pluma de porc ibérique parfumé aux herbes de Provence, romarin et ail
Accompagné d'une poêlée de champignons, sauce marchand de vin et purée à la tartufata

LA CÉSAR 15.50€*

Filets de poulet grillés, sauce César, copeaux de parmesan, tomates cerises, salade iceberg, pommes de terre

Changement garniture : +1.50€
Supplément garniture : +3€

*compris dans la formule midi



LES BURGERS



CHEEZ 15.50€* / DOUBLE CHEEZ 18€

Bun's brioché, steak haché, cheddar mature, lard fumé, oignons rouges, sauce BBQ

L'URBAN 16.50€*

Bun's brioché, steak haché, lard fumé, cheddar mature, salade iceberg, œuf poché, tomates, pickles d'oignons rouges, sauce du chef

LE BEEF 16,50€

Bun's brioché aux graines, effiloché de jarret de bœuf et son jus de cuisson à l'échalotte, mozzarella, salade mesclun, tomates, oignons confits et sauce tartare

LE CHICKEN RACLETTE 16€*

Bun's brioché, filet de poulet pané aux corn flakes, fromage à raclette, lard fumé, oignons crispy et confits, mesclun, tomates, sauce moutarde et miel

LES PIZZAS



LA QUATTRO FORMAGGI 15.50€*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bleu d'auvergne, emmental, parmesan

LA MARGHERITA 13.50€*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

LA BUFFALA 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, crème de balsamique, jambon de Parme, burrata



LA CANNIBALE 17€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet rôti, merguez, haché de bœuf

LA VEGETARIENNE 16€*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons confits, aubergines grillées, champignons, pesto, roquette

MENU ENFANT 12€ : PLAT + DESSERT

JUSQU'À 12 ANS

Steak haché ou filet de poulet pané
Accompagné de frites maison ou purée maison

Mi-cuit ou Boule de glace

Changement garniture : +1.50€
Supplément garniture : +3€

*compris dans la formule midi



LES DESSERTS

CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE 9€

Croustillant chocolat noisette et sa mousse, caramel beurre salé, topping spéculoos, glace vanille

CAFÉ/THÉ GOURMAND 8.50€ (+2€ formule midi)

SABLÉ CRÉMEUX GIANDUJA 7,50€*

Sablé crémeux gianduja, crème anglaise

CRÈME BRÛLÉE 6.50€*

TIRAMISU 7€*

Tiramisu nutella, spéculoos et biscuit imbibé de café

