

Entrées

Burratina, tartare de melon et tomates marinées



8

Croquetas au gruyère IGP et chorizo normand (4 ou 6 pièces)

6

8

Houmous verte de pois cassés, basilic, roquette et pain aux graines toasté



6

Planche mixte (tapas, charcuterie et fromages AOP) disponible en 3 formats :

Petite (1/2 personnes), Grande (3/4 personnes) ou Maxi (6/8 personnes)

10

19

28

Grandes Assiettes

Nos fruits et légumes sont bio et fournis par Presto'Bio

Les buns de nos burgers sont fabriqués par La Boulangerie Lenègre

Salade d'été

Tomates de couleur, radis, concombre, sauce César, croûtons à l'ail, toast de Tomme de Bray fumée bio et miel de Normandie
Supplément croquetas au gruyère IGP et chorizo +3



14

Tartare de poisson

Tartare de poisson du jour, tomates, nectarines, émulsion de sauce César et pickles de légumes d'été au vinaigre d'échalote

15

Chakchouka

Spécialité orientale à base de tomates, poivrons, ail et oeuf bio. Supplément merguez +3



14

Nos burgers sont servis avec des frites maison :

Suppléments : sauce Mimolette AOP +2 / poitrine fumée +1,5 / oeuf bio +1,5 / frites de patates douces +1

Burger Veggie

Bun artisanal, effiloché de légumes aux épices fumées, Neufchâtel AOP, oignons frits et roquette



15

Burger Original

Bun artisanal, boeuf normand 150g, Tomme de Bray fumée bio, coulis de poivrons grillés et oignons caramélisés
Disponible en version XXL : double steak de boeuf normand, poitrine fumée fermière et oeuf bio +7

16

Burger du moment

A l'ardoise, imaginé par le chef selon son inspiration

Desserts

Pavlova framboise, crème mascarpone vanille, meringue, coulis de fruits rouges et hibiscus

7

Financier chocolat, crème pralinée, amandes bio et tuile chocolat

7



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

100% français

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios