

Entrées

Gaspacho de tomates de région au piment d'Espelette AOP



6

Falafels au paprika & feuilles de coriandre



6

Gougères crème de cheddar AOP



6

Planche de tapas végétariennes : Gaspacho, Falafels, Gougères



6

11

Planche de fromages : Cheddar AOP, Feta AOP, Tomme catalane AOP



8

15

Planche de charcuteries : Jambon de Vendée IGP, chorizo ibérique de bellota

8

15

Grandes Assiettes

Nos buns sont fabriqués par la boulangerie Lelloup, labellisée "Boulangier de France"

Nos burgers sont servis avec des frites de pommes de terre bio & salade

Nos suppléments sur demande

œuf bio- 1.50 / poitrine fumée- 1.50 / fromage- 1.50

jambon de Vendée- 4 / cuisse de volaille LR- 4 / bœuf haché Charolais- 6

SALADE MELON ET FETA FRITE

Batavia rouge bio, melon mariné, feta AOP frite, tomates & concombres de région, oignons frits, vinaigrette au miel



13

OEUF MOLLET

Œuf bio mollet, pommes de terre grenaille au thym, tombée d'épinards, sauce hollandaise citronnée



14

TRAVERS DE PORC LE ROI ROSE

Travers de porc au soja, couscous & mousseline fraîche de brocolis, tagliatelles au charbon végétal

16

BURGER VÉGÉTARIEN

Bun, tomates de région, courgettes marinées, mozzarella di buffala AOP, oignons frits, pesto de basilic



14

BURGER ORIGINAL

Bun, bœuf haché Charolais, Cheddar AOP, oignons rouges rôtis, ketchup de tomates, roquette

15

BURGER DU MOMENT / PIÈCE DU BOUCHER

Selon l'inspiration de la cuisine et l'arrivage, voir l'ardoise du jour

Desserts

Fraises confites, gelée de yuzu, palet breton aux herbes, meringue au poivre de Timut

6

Entremet 3 chocolats, glace vanille

7

Café / Thé gourmand : selon création de la cuisine

8



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

100% français

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios