

Entrées

Velouté du moment ~ légumes de saison selon nos arrivages



7

Fondue de poireaux braisés, crumble de courge et émulsion au chèvre



8

Camembert frit et mesclun de salade



8

Raviole de Saint-Jacques en nage & tagliatelles de légumes de saison



9

Planche de tapas à partager ~ assortiment de tartinades et croquettes panées



10

18

Planche mixte charcuterie & fromages

9

16

Grandes Assiettes

~ Burgers servis avec frites maison et bouquet de salade, nos pains sont fabriqués par la boulangerie "Au Carré" à Boulogne Billancourt

~ Supplément: poitrine fumée ou œuf bio : 1.5 € / Fromage AOP : 2€ / Saint Jacques: 3€

Le Smash Burger !

16

Steak haché, longe de veau, emmental, cheddar, oignons et salade romaine

Le Veggie Burger



16

Fondant de morbier AOP, Hash brown, croustillant de Shimeji, salade romaine et sauce béarnaise

Le Burger du Fermier

18

Filet de poulet mariné au miel et aux épices, oignons, cornichons, emmental et sauce barbecue

Le Dahl de lentilles et son Scotch Egg



15

Lentilles corail, crème de coco et œuf mollet pané à la chapelure de parmesan

Le Risotto Forestier



18

Riz Arborio, parmesan AOP, cèpes et girolles

Les Loudy Linguines



15

Linguines fraîches gratinées à la sauce Mornay sur son lit d'épinards frais

La Cassolette du Pêcheur

18

Produits de la mer & accompagnement de saison selon nos arrivages - Demandez à ton serveur! (:

Desserts

Crumble Pommes, Poires & Prunes et brisures de chocolat

7

Profiteroles du Chef ~ glace vanille, amandes effilées et sauce chocolat noir

8

Café Gourmand ~ assortiment de mignardises (surprise du Chef !)

10



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

100% français

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios