

Entrées

Burrata DOP, sauce vierge, roquette et chips de légumes



10

Salade vitaminée, pois chiches, brocolis, concombres, carottes, menthe, citron et sa tuile de riz



7

Focaccia toastée, tomates cerises confites, crumble de parmesan et pignons de pin torréfiés



6

Planche trilogie d'entrée



14

Grande planche mixte : fromage et charcuterie

16

Grandes Assiettes

Nos pains burgers sont fabriqués par " Victor & Lily " artisan boulanger local

Tous nos fruits et légumes sont BIO

Supplément : poulet Label Rouge : 3 / poitrine fumée : 1,50 / steak haché : 6

Bowl d'été

Melons, courgettes, poivrons jaunes rôtis, roquette, caviar d'aubergine et falafels de pois chiches

accords mets / bière : OX blanche ou vin : Liberty Nages



14

Salade César

Salade romaine, filet de poulet fermier Label Rouge pané, tomates cerises croutons et sauce césar

accords mets / bière : Oskare Sticky Chaï ou vin : rosé domaine les Fouques

14,5

Penne crémeuse

Bleu d'Auvergne AOP, roquette, courgettes, pickles d'oignons et pignons de pin torréfiés



15

Suggestion du chef

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

Burger Original

Buns artisanal, Mimolette AOC, bœuf 150g, tomate cœur de bœuf, pickles de cornichons batavia et mayonnaise

accords mets / bière : Oskare No Foot ou O'clock Sabro

15

Burger Veggie

Buns artisanal, Ossau Iraty AOC, galette de pois cassés et courgettes, aubergines snackées tomate cœur de bœuf, pickles de cornichons et yaourt acidulé aux herbes

accords mets / bière : O'clock Hitzefrei ou vin : rouge Famille K



14,5

Burger du moment

Création du chef selon l'arrivage du jour, voir l'ardoise

Desserts

Finger coco, crème diplomate chocolat noir et sablé amande

6

Fraises crues et cuites, glace vanille et crumble de sarrasin

7

Café ou thé gourmand

8



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

100% français

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios