

Entrées

Tous les fruits et légumes de notre carte sont bio et cultivés dans le Sud-Ouest

Soupe, velouté du moment / Version plat possible



7

12

Bruschetta gorgonzola, courge rôtie & pickles, poire, endives & éclats de noix



7

Camembert 150g rôti au thym, miel et ses toasts



10

Supplément chips de poitrine fumée 1.5 possible sur toutes nos entrées

Grandes Assiettes

Tous nos plats sont fait maison

Les buns de nos burgers sont fabriqués par une boulangerie bordelaise, Bun's Baker

Nos burgers sont servis avec frites et salade

Dragon Bowl

Bouillon Suan La Tang (gingembre, chou rouge, poireau, champignons bruns, carotte, oignon rouge, ail, sauce soja salée et sucrée, jus de citron), nouilles de riz, algue nori & coriandre fraîche
supplément œuf mollet 1.5 / supplément poulet français effiloché 3



13

Sweet Cochon

Jambon blanc laqué au miel bio des Ruchers de Sarah, clous de girofle et moutarde de Dijon, panais rôti, kasha, mâche et éclats de marrons
accords mets / bières : IPA Effet Papillon

19

Pâtes du moment

Pâtes fraîches à l'ardoise en fonction des arrivages

Formule du jour

Du lundi au vendredi, le midi uniquement. Plat seul 13 / Entrée plat ou plat dessert 18 / Formule 20.5

Burger Veggie

Bun à la betterave, galette de patate douce et haricots rouges, brie, oignons confits & pickles, ketchup de pruneau et betterave, mâche
supplément poitrine fumée 1.5



16

Le Super Burger

Bun au sésame, steak 120gr, oignons confits, cornichons, fromage à raclette, poitrine fumée, œuf bio au plat, oignons frits & sauce barbecue
accords mets / bières : Triple Burdigala

19

Le Basque

Bun au paprika, oignons confits, tomme de brebis du Pays basque, lomo mariné au paprika à la plancha, pickles de guindilla & sauce piquillos

17

Desserts

Gâteau de mamie & chantilly au tonka

6

Crème catalane

6

Café gourmand

9



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios