

Entrées

Tortilla snackée, légumes croquants et mayonnaise wafu



7

Raviole ricotta, épinard et noix, bouillon gingembre et thym



7

Croquetas au paprika fumé, yaourt aux herbes



6

Planche mixte

16

Trilogie d'entrées



14

Grandes Assiettes

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

Tous nos fruits et légumes sont BIO

Suppléments : poulet Label Rouge : 3 / poitrine fumée : 1.5 / œuf bio : 1.5 / steak haché : 6

Bowl d'hiver

Chou fleur rôti, poireaux au miel, cresson, houmous, betterave, grenaille
aux herbes de Provence et vinaigrette miel agrumes

accords mets / bières : Sticky Chaï ou vin : Liberty Nages Rosé



14.5

Ramen miso

Nouille Udon, œuf dur bio, pousses de soja, chou Pak Choi
et oignons Auxonnes

accords mets / bière : Baquet ou vin : J'ai Rendez-vous avec vous

15

Bucatini crémeuse

Roquefort, endives et noix, roquette et crème balsamique



16

Suggestion du chef

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

Burger chicken

Buns artisanal, poulet pané, raclette fumée, fondue d'oignons,
batavia et yaourt aux herbes

accords mets / bière : No Foot ou vin : Le petit chemin

16

Burger veggie

Buns artisanal, Abondance pané, épinard, pickles de cornichons
et ketchup de carotte

accords mets / bière : Pincette ou vin : Fleur de Sel



16

Burger du moment

Création du chef selon arrivage du jour, voir ardoise

Desserts

Pomme confite, crumble amande et fleur de sel, caramel beurre salé et chantilly

7

Paris-Brest

7

Café ou thé gourmand

8



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios