ENTRÉES - Starters

Œuf mayonnaise sur son tartare de tomate **9**
Egg mayo on a tomato tartar

Œuf cocotte au chorizo, copeaux de parmesan **12**
Cocotte egg with chorizo spicy sausage, parmesan shavings

Rillettes de volaille **9**
Poultry rillettes

Petite frisée aux lardons, chèvre et croûtons, vinaigrette au miel **9,5**
Frisée salad with diced bacon, goat cheese and croutons, honey vinaigrette

Velouté selon saison aux légumes, gaspacho avec ses croûtons **9**
Seasonal vegetable soup, soup or gazpacho with croutons

Petite burrata en salade avec roquette et tomates cerises **12,5**
Small burrata salad with arugula and cherry tomatoes

ASSIETTES À PARTAGER – To Share

Antipasti au parmesan, (légumes grillés marinés à l'italienne) **17**
Antipasti with Parmesan, (Italian-style marinated grilled vegetables)

Grande salade, burrata, tomate, jambon de pays, poivrons, parmesan **19**
Large salad, burrata, tomato, country ham, peppers, parmesan

Planche mixte charcuterie fromage **21**
Mixed cold cuts and cheese board

Planche fromage **19**
Cheese board

Planche charcuterie **19**
Cold cuts board

Assiette de saumon avec ses toasts **20,5**
Salmon dish and its toasts

Assiette de frites **5,5**
French fries dish

Tapas tortilla espagnoles au chorizo et fromages catalans **19**
Spanish tortilla tapas with chorizo and catalan cheeses

Croque apéro **9**
Aperitif snack

Tartine saumon, crème de ciboulette **18**
Salmon tartine with chives cream

Assiette de friture **19**
Fritters dish

Tous nos plats sont confectionnés sur place à base de produits frais.
All our dishes are prepared on site using fresh products.

SALADES

SALADE POULET CRISPY 19
(tomate, concombre, maïs, champignons, pousses de soja, poivrons, sauce aigre-douce à l'ananas)
CRISPY CHICKEN SALAD (tomato, cucumber, corn, mushrooms, bean sprouts, peppers, sweet and sour pineapple sauce)

SALADE FRISÉE CHÈVRE ET LARDONS 19
(croûtons, noix, tomate, oignons, maïs, œuf, concombre, vinaigrette au miel)
FRISÉE, GOAT CHEESE AND DICED BACON SALAD (croutons, walnuts, tomato, onions, corn, egg, cucumber, honey vinaigrette)

SALADE VÉGAN 18
(émincé de poivron, maïs, tomate, haricots verts, betterave, concombre, champignons de Paris, oignons, vinaigrette)
VEGAN SALAD (sliced peppers, corn, tomatoes, french green beans, beetroot, cucumber, button mushrooms, onions, vinaigrette)

SALADE ITALIENNE 21
(burrata des Pouilles, tomate, salade, parmesan, chiffonnade de jambon de Parme, basilic frais)
ITALIAN SALAD (Pugliese burrata, tomato, salad, parmesan, Parma ham chiffonnade, fresh basil)

Tous nos plats sont confectionnés sur place à base de produits frais.
All our dishes are prepared on site using fresh products.

VIANDES - Meats

Tartare de boeuf Aubrac coupé au couteau, préparé ou non, frites maison, salade 19,5
Charolais beef tartar, knife-cut, prepared or not, homemade french fries, salad

Entrecôte 300 g environ, gratin dauphinois, haricots verts poêlés aux herbes sauce au choix, bleu, poivre, ou béarnaise 25
Rib steak, potato gratin, stir-fried french green beans with herbs
choice of sauce: blue, pepper or béarnaise

Blanquette de volaille fermière aux champignons, carottes et riz basmati 18,5
Farmhouse poultry blanquette stew with mushrooms, carrots and basmati rice

Souris d'agneau rôtie au thym, pommes grenailles 25
Thyme-roasted lamb shank with grenailles potatoes

Rognons de veau, sauce porto, purée à la truffe 24
Veal kidneys, port wine sauce, truffled purée

Cocotte de veau à la crème d'anis et fenouil, risotto aux asperges vertes 23,5
Veal casserole with aniseed and fennel cream, risotto with green asparagus

Cheeseburger, frites 18
Cheeseburger, homemade french fries

POISSONS - Fishes

Tartare de saumon à l'avocat, sauce poké, graines de grenade, frites maison ou haricots verts frold 20
Salmon tartar with avocado, soya sauce and pomegranate seeds, homemade french fries or french green beans

Burger fish, sauce tartare ou fish and chips 19
Fish burger, tartar sauce

Poulpe grillé à la galicienne, purée aux herbes, sauce paprika doux, ail et huile d'olive 30
Galician-style grilled octopus, mashed potatoes with herbs, sweet paprika sauce, garlic and olive oil sauce

Wok de crevettes aux légumes sautés à la sauce soja et huile de sésame 22
Pointes d'asperges, pois gourmands, poivrons, courgette, carottes
Wok of king prawns with vegetables sautéed in soya sauce and sesame oil, asparagus tips, peas, peppers, zucchini, carrots

Filet de Saint-Pierre, sauce au beurre blanc parfumée au piment d'Espelette et ses légumes poêlés 22
Fillet of John Dory with a white butter sauce flavoured with Espelette chilli and pan-fried vegetables

Tous nos plats sont confectionnés sur place à base de produits frais.
All our dishes are prepared on site using fresh products.

PLATS VÉGÉTARIENS (VÉGAN)

Galette de blé et soja, riz à l'andalouse, quinoa, tomate, ail et huile d'olive **18**
Wheat and soya pancake, andalusian rice, quinoa, tomato, garlic and olive oil

Burger végétarien (végan) galette de blé et soja, sauce tomate, salade, tomate, oignons, frites maison **19**
Vegetarian burger (vegan) wheat and soya pancake, tomato sauce, salad, tomato, onions, homemade french fries

Ravioles du Royans aux noix à la crème aux champignons, copeaux de parmesan **18**
Royans ravioli with walnuts and mushrooms cream, parmesan shavings

Salade Végan, émincé de poivrons, maïs, tomate, betterave, concombre, oignons, champignons, haricots verts **17,5**
Vegan salad, sliced peppers, corn, tomato, beetroot, cucumber, onions, mushrooms, french green beans

Lasagne de légumes, salade verte **18**
Vegetables lasagna, green salad

PLAT DE PÂTES

Pâte à la carbonara **17**
Pasta carbonara

Linguine aux 2 saumons fumé et frais **19**
Linguini with 2 salmons, smoked an fresh

Tortellini sauce aux 4 fromage **17**
Tortellini with 4 cheeses sauce

Nouilles sautées chinoises aux crevettes, légumes, ail et paprika **17**
Sautéed chinese noodles with shrimps, vegetables, garlic and paprika

Lasagne de légumes, salade verte **18**
Vegetables lasagna, green salad

Tous nos plats sont confectionnés sur place à base de produits frais.
All our dishes are prepared on site using fresh products.

SNACKS

CROQUE-MONSIEUR, frites et salade 13
Toasted ham and cheese Croque sandwich, french fries and salad

CROQUE-MADAME, frites et salade 14
Toasted ham and cheese Croque sandwich with an egg on top, french fries and salad

BRUSCHETTA PROVENÇALE, ... 18
(sauce tomate, tranches de tomates, mozzarella, jambon blanc, salade)
BRUSCHETTA PROVENÇALE-STYLE,
(tomato sauce, tomato slices, mozzarella, white ham, salad)

BRUSCHETTA AU SAUMON FUMÉ, ... 19
crème de ciboulette, salade
Smoked salmon bruschetta, chives cream, salad

BRUSCHETTA AUVERGNATE 18
(sauce tomate, cantal, jambon de pays, salade)
Auvergnate bruschetta (tomato sauce, cantal cheese, country ham, salad)

NOS FROMAGES – Our cheeses

CAMEMBERT 8,5

CANTAL 8,5

BLEU ou ROQUEFORT 8,5

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14
Cheeses assortment

Tous nos plats sont confectionnés sur place à base de produits frais.
All our dishes are prepared on site using fresh products.

LA FORMULE DU JOUR

The formula of the day

(avec plat à 18 € ou salade du jour à 18 €)

20 €

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT
(Uniquement le midi du lundi au vendredi) voir ardoise
STARTER+MAIN COURSE OR MAIN COURSE+DESSERT
(Only at lunch time from monday to friday) see slate

NOS DESSERTS – Our Desserts

Cheesecake revisité aux abricots **9**
Revisited apricot cheesecake

Mousse au chocolat 54% **9**
chocolate mousse

Café gourmand : café ou thé ou noisette **10**
Gourmet coffee or tea or coffee with a dash of milk

Moelleux au caramel beurre salé, glace vanille **10**
Salted butter caramel soft-centered cake with vanilla ice cream

Tiramisu au kahlua **9**
Kahlua-flavoured tiramisu

Dessert du jour (voir serveur)
Dessert of the day (see waiter)

Crêpe au sucre **5,5**
Pancake with sugar

Crêpe au choix **7,5**
(Nutella confiture crème fouettée au beurre et citron)
Pancake with Nutella spread, or jam, or whipped cream with butter and lemon

Tous nos plats sont confectionnés sur place à base de produits frais.
All our dishes are prepared on site using fresh products.