

FORMULE DU JOUR

Uniquement du Lundi au vendredi midi (Hors jours fériés)

Plat du jour 14€

Plat du jour et dessert de jour, ou fromage sec ou faisselle 18€

PLATS

Assiette italienne 17€

Tomates italiennes multicolores, Burrata Di Buffala (125gr) et sauce pesto

Assiette de saumon Gravlax 18€

Ricotta aux herbes, salade verte, tomates confites et concombres

Véritable salade César 18€

Salade romaine, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons à l'ail, filets de poulet panés et sauce César maison

Gratin de ravioles à la crème et au grana padano, salade verte 18€

Supplément Speck ou chorizo +3€

Burger Boêm, frites et salade verte 20€

Pain burger artisanal, steak haché de bœuf façon bouchère, mozzarella, chorizo et sauce mayonnaise

Suprême de volaille fermier, sauce cajun 19€

Pommes de terre mitrailles et poêlée de légumes

Tataki de bœuf à la japonaise (200gr) 23€

Marinade au soja, gingembre, citronnelle, huile de sésame, Riz et poêlée de légumes

Pluma de cochon ibérique grillé (env. 180gr) 26€

Sauce au poivre, pommes de terre mitrailles et poêlée de légumes

Carré d'agneau de 3 côtes et son jus aux herbes (15min de cuisson) 28€

Pommes de terre mitrailles et poêlée de légumes

Tataki de thon 20€

Vinaigrette de sauce soja et aromates, riz et poêlée de légumes

Filet de poisson du moment, sauce vierge 22€

Riz et poêlée de légumes

Filet de bœuf (180gr) sauce à la fourme d'Ambert 23€

Frites et salade verte

Tentacules de poulpe sauce vierge 23€

Pommes de terre mitrailles et poêlée de légumes

Andouillette Braillon entière à la fraise de veau 24€

Pommes de terre mitrailles et salade verte

MENU ENFANT (-10 ans) 15€

Boisson au choix : sirop, diabolo, jus de fruit ou coca cola

Plat au choix : Nuggets de poulet ou de poisson, steak haché façon bouchère (+2€)
accompagnement au choix

Dessert : Mini gaufre au sucre ou 1 boule de glace

FROMAGES

A définir ...

Faisselle nature, crème ou coulis de fruits rouges 4€

DESSERTS

Dessert du jour 6€

Macaron glacé à la vanille et crème chantilly 7€

Gaufre de Bruxelles au sucre glace et Nutella 7€

Brownie maison aux noisettes et aux amandes, glace vanille et crème chantilly 8€

Pot de crème au chocolat noir façon liégeois 7€

Baba au rhum, coulis de fruits de la passion et fruits rouges, crème chantilly 8€

Tartelette aux fruits de saison 8€

Café gourmand 10€

Thé ou double espresso gourmand 11€

Digestif gourmand 15€

(Limoncello, Baileys, Get 27/31 ou Génépi - 4cl)

GLACES

Vanille, chocolat, menthe-chocolat, fraise, framboise, citron, passion

2,50 €/ Boule de glace

Supplément au choix 1€ : Chantilly, coulis de fruits rouges, coulis de fruits de la passion