

NOS ENTRÉES

Tapenade d'olives Olives noires, anchois, basilic	6
Bruschetta Tomates, ail, basilic	6
Tarama aux oeufs de cabillaud	6
Le trio apéro: Tarama, tapenade d'olive, houmous	16
Gaspacho tomate & concombre Sorbet tomate basilic	14
Saumon Gravlax Crème aneth & ciboulette, toasts	15
Sardines à l'huile d'olive Beurre maison	14

NOS PLATS

Les salades

Salade César au poulet Poulet, romaine, tomates cerises, parmesan, sauce César maison, croûtons maison	18
Salade de quinoa Tomates, avocat, fêta, baies de goji	18
Salade chèvre chaud Toasts de chèvre 120g, roquette, tomates cerises, confiture de figues, noix	18
Légumes grillés & houmous Aubergines, poivrons, courgettes, roquette, pain pita	18
Salade grecque Fêta, tomates cerises, concombres, olives noires, oignons rouges	18
Burrata des Pouilles, 200g Tomates cerises, crème de balsamique	18
Avocado & Salmon Toast Saumon gravlax, oeuf pêché, choux rouge, guacamole, roquette, oignons pickles, crème de balsamique	20

Les Buns Garniture au choix

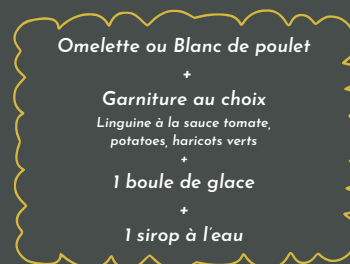
Bun saumon Saumon Gravlax, oignons pickles, roquette, crème aneth ciboulette, avocat	19
Bun poulet Poulet, mayo miel moutarde, romaine, tomates, concombres, oignons crispy	19
Bun du chef Effiloché de boeuf, mayonnaise à la truffe, oignons caramélisés, romaine	20

Le chaud

Houmous bassar Houmous, effiloché de boeuf, pain pita	19
Linguine à la crème de truffe Crème de truffe, huile de truffe, parmesan	19
Linguine à la sauce tomate & burrata 125 grammes	19
Omelette nature Garniture au choix	17
Le cru Garniture au choix	
Tartare de saumon Mangue, avocat, zestes d'agrumes	24
Le thon finement tranché Parmesan, mangue, crème de balsamique, roquette	24

Garnitures 6

Potatoes, salade verte, haricots verts



NOS DESSERTS

- **Café ou Thé* gourmand** Tiramisu fruits rouges, salade de fruits, cookie *+1,50€ 11
- **Cookie choco, glace vanille** 10
- **Chou exotique** Glace coco, fruits exotiques, coulis de mangue 10
- **Salade de fruits** 10
- **Fruits rouges, glace confiture de lait** En fonction de la saison 13
- **Le Sunday Cafet** Glace crème fraîche, chou chou, pop-corn, caramel beurre salé 11 maison
- **Mi-cuit au chocolat** Glace vanille 10
- **Glaces & sorbets Artisan glacier Glaces des Alpes** 5 9 13

Glaces: Vanille, crème fraîche, noix de coco, confiture de lait

Sorbets: Chocolat, fruits de la passion, citron, framboise

LES SOFTS

Evian, 50 cl	5,5	Ginger beer	5
Badoit, 50 cl	5,5	Jus de fruit à la verse	4
Perrier, 33 cl	5	Mangue, fruits de la passion, orange, ananas	
Coca-cola, Coca-cola zéro	5	Orange pressée minute	6
Ice-tea, 25 cl	5	Citronnade maison	7
Schweppes tonic	5	Thé glacé maison	7
		Supplément sirop	0,5

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné ou serré	2,6	Thé & infusions	5
Double expresso	5,2	Thé vert Sencha ou Menthe, Earl Grey, Breakfast, Rooibos, Verveine	
Café allongé	2,8	Cappuccino	6
Café noisette	3	Café au lait glacé	7
Café crème	4,5	Nature, vanille, caramel	
Chocolat chaud	5	Café glacé	6
		Nature, vanille, caramel	
Café ou chocolat viennois	6	Supplément lait	0,5
		Supplément sirop	0,5