

# ENTRÉES

 <b>TRIO DE HOUMOUS &amp; TAPENADES</b> (à partager, ou pas...)	9,00€
 <b>POTAGE</b> et sa tartine créative	13,00€
<b>PLANCHE CALAMARS</b> salade & sauce tartare maison (à partager, ou pas...)	15,00€
 <b>SALADE FRAICHEUR</b> méli-mélo de crudités et fromage du moment	17,00€
<b>TRUITE FUMÉE</b> et sa salade colorée, radis daikon, betterave chioggia	21,00€
<b>FILET DE BOEUF FUMÉ ARTISANAL</b> servi froid, accompagné de ses crudités, de crème balsamique et pignons de pin	22,00€

# PLATS

 <b>TAGLIATELLES FRAICHES AU TOFU AIL DES OURS</b> sauce crémeuse pomme & curry	23,00€
<b>TAGLIATELLES FRAICHES AUX SCAMPIS</b> sauce crémeuse pomme & curry	25,00€
<b>BOULETS BARISART</b> sauce tomatée de saison, accompagnés de légumes chauds et de potatoes maison	25,00€
 <b>BUDDHA BOWL</b> tajine de pois chiches et carottes, lentilles, riz aux épices, falafels maison, légumes de saison et sauce raïta végétale	25,00€
 <b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> bun et burger maison, fromage régional, sauce tahini, pickels de concombre, salade et potatoes maison	25,00€
<b>POULET CITRON FAÇON TAJINE</b> accompagné de légumes chauds et de riz aux épices	26,00€
<b>NAVARIN D'AGNEAU EN COCOTTE</b> accompagné de pommes de terre grenailles épicées	29,00€

Pour les enfants, les plats comme les grands, à 15€

*Mesma*

# FONDUES BARISART

pour minimum 2 personnes - prix par personne

## VÉGÉTALE

Bouillon aromatique, légumes, oeuf, tofu, accompagné de riz

25,00€

## MER

Bouillon aromatique, légumes, 3 poissons, accompagné de riz et de son duo de sauces maison

32,00€

## TERRE

Bouillon au vin blanc, légumes, viande de boeuf régionale, accompagné de pommes de terre grenailles et de son duo de sauces maison

32,00€

## ROYALE

Bouillon au vin blanc, légumes, viande de boeuf régionale, poissons, accompagné de pommes de terre grenailles et de son duo de sauces maison

35,00€

Après la cuisson des aliments, nos bouillons sont absolument délicieux, encore plus aromatique, à déguster jusqu'à la dernière goutte.

# CUISSON SUR PIERRE

pour minimum 2 personnes - prix par personne  
mix des deux possible sur la même pierre

## MER

saumon et scampis, accompagné de pommes de terre grenailles, de crudités et de son duo de sauces maison

32,00€

## TERRE

viande de boeuf régionale, accompagné de pommes de terre grenailles, de crudités et de son duo de sauces maison

35,00€

*Mesmu*

Tous les plats sont aussi à emporter sauf les fritures  
Nous prêtons attention aux allergies de nos clients, si  
c'est votre cas faites-le nous savoir

🌿 Végétarien  
🍄 Vegan

## DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA</b> aux zestes d'orange (sans lactose)	9,00€
<b>PANNA COTTA LAIT DE COCO</b> coulis de fruits	9,00€
<b>TIRAMISU DU CHEF</b>	11,00€
<b>PAVLOVA À NOTRE FAÇON</b> Cake au ciron, coulis de fruits, chantilly et mini meringues	12,00€
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> mini desserts maison	14,00€
<b>ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX</b>	14,00€

*Muetru*