



**G R O U P E S**

## A PARTAGER (ou pas...)

✿ TRIO DE HOUMOUS & TAPENADES 12,00€

PLANCHE CALAMARS 15,00€  
salade & sauce tartare maison

PLANCHE DU CHEF 38,00€  
fromages régionaux, charcuteries locales, houmous et méli-mélo de légumes (idéale pour 2 ou 4 personnes)

## ENTRÉES

VELOUTÉ PETITS POIS MENTHE & SA SAINT-JACQUES 15,00€

L'AUBERGINE ET SES CHAMPIGNONS 18,00€  
fromage de chèvre et chiffonnade de jambon

SALADE DE QUINOA BOULGOUR & CREVETTES ROSES 19,00€/24,00€  
courgettes, chou fleur coloré et groseilles rouges

## PLATS

✓ PENNES BURRATA 23,00€  
sauce tomatée aux câpres et olives

BOULETS BARISART 25,00€  
sauce tomatée de saison, accompagnés de légumes chauds et de potatoes maison

BUDDHA BOWL 25,00€  
tajine de pois chiches, fenouil et poireaux, lentilles corail, riz aux épices, falafels maison, légumes de saison et sauce tzatziki végétale  
✿

FISH BURGER 25,00€  
bun maison à l'encre de seiche, pavé de poisson frais, sauce tartare maison, oignons rouges, salade et potatoes maison

POULET CITRON FAÇON TAJINE 26,00€  
accompagné de légumes chauds et de riz aux épices

Mes  
Grosses

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

✓ Végétarien  
✿ Vegan

# 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 aromatique, légumes, viande de boeuf régionale, accompagné de pommes de terre grenailles et de son duo de sauces maison

32,00€

## ROYALE

Bouillon aromatique, 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 aromatiques, à déguster jusqu'à la dernière goutte.

# CUISSON SUR PIERRE

prix par personne

## MER

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

32,00€

## TERRE

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

35,00€

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

Mesure  
Grosses

## 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>COLONEL</b> glace citron & vodka	12,00€
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> mini desserts maison	14,00€
<b>ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX</b>	14,00€

## GLACES & SORBETS

de la Ferme de L'Ornoy, faits maison à partir de produits responsables, éthiques et locaux.

*glaces*

3 VANILLES  
MOKA  
SPÉCULOOS  
STRACCIATELLA  
NOISETTES DU PIÉMONT  
CAMEL BEURRE SALÉ

À EMPORTER  
5,00€

SUR PLACE  
6,00€

Pots de 150ml = 2 boules



*sorbets*

CHOCOLAT  
MANGUE  
CITRON VERT  
FRAISE-BASILIC

*Desserts*

*Gourmande*