

A PARTAGER (ou pas...)

✿ TRIO DE HOUMOUS & TAPENADES 12,00€

PLANCHE CALAMARS 15,00€
salade & sauce tartare maison

ENTRÉES

✿ VELOUTÉ PETITS POIS MENTHE 12,00€
et sa tartine créative

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

SAUMON FUMÉ ARTISANAL 18,00€
toast, pickels d'oignons rouges, citron, aneth

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 ✿

FALAFEL BURGER 25,00€
bun et burger maison, fromage régional, sauce tahini, pickels de concombre, salade et potatoes maison

✓ SCHNITZEL BARISART 25,00€
Escalope de dinde pannée, sauce tartare, salade et potatoes maison

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

Menthe

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€

Mesmer

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

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA aux zestes d'orange (sans lactose)	9,00€
PANNA COTTA LAIT DE COCO coulis de fruits	9,00€
TIRAMISU DU CHEF	11,00€
COLONEL glace citron & vodka	12,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND mini desserts maison	14,00€
ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX	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