



Brasserie de quartier, cuisine au feu de bois.
Tout est fait maison. Un endroit où profiter d'un moment convivial,
du café du matin au dîner du soir.
Prix en euros, service compris.

ENTRÉES

Poireaux grillés vinaigrette	7
Burrata et courge grillée	9
Sauce salsa verde	
Œufs mayonnaise à l'ail noir	7
Noisettes torréfiées	
Feuilleté truffé jambon fromage	9

SALADES

Salade Cobb	19
Poulet grillé, œuf dur mayo à l'ail noir, avocat, bacon, bleu d'Auvergne, oignons rouges pickles	
Salade de saison	21
Figues rôties, noix, jambon Serrano, burrata, tomates, betterave chioggia, mesclun	
Salade veggie	19
Couscous perlé, courges grillées, feta, noisettes, avocat, tomates, mesclun, oignons rouges pickles	
Supplément burrata 4,50	

SNACKS

Hot dog croustillant	16
Saucisse de volaille, savora, pickles, fromage fondu	
Omelette mixte	18
Jambon et fromage	
Servis avec frites maison et salade	

PLATS

Entrecôte de bœuf grillée, 300 g	29
Frites maison, salade, sauce chauron	
Bavette d'aloyau	22
Frites maison, salade, sauce à l'échalote	
Magret de canard à la flamme *	23
Figues rôties, noisettes, crumble romarin, jus corsé de vinaigre de framboise	
Poulpe grillé *	28
Figues rôties, courges grillées, mousseline de butternut, noisettes, crumble romarin, salsa verde	
Pavé de saumon à la flamme	19
Poireaux grillés, sauce vierge	
Brochette de filet de bœuf	21
Chorizo, poivrons, frites maison, salade, mayo à l'ail noir	
Tartare de bœuf thaï au couteau	20
Frites maison et salade	
Tartare de bœuf au couteau, XXL	36
Frites maison et salade	
Milanaise de volaille aux épices	20
Frites maison, salade	
Piccata de poulet grillé	19
Sauce curry vert coco, riz pilaf	
Burger de bœuf	20
Gouda au cumin, mayo à l'ail noir, bacon grillé, oignons caramélisés, cornichons, frites maison et salade – supp. steak 5	
Linguines à la crème de butternut	17
Chorizo grillé, noisettes torréfiées – supp. burrata 4,50	
Sauce supplémentaire 1	

À PARTAGER

Côte de bœuf 1 kg *	75	Planche mixte	24
Deux garnitures au choix – 100 g supplémentaires 8		Fromages et charcuteries	
Planche de grillades	29 / pers.	Planche charcuteries	18
Bavette, magret de canard, brochette de bœuf, piccata, figues rôties, poireaux grillés, mousseline butternut, sauces chauron et échalote		Planche fromages	18
Planche de grillades à partir de 2 personnes		Hot dog à partager	18
		Assiette de saucisse sèche	8

DESSERTS

Crème brûlée à la courge	7	Browkie	9	Coupe colonel	11
Courge et butternut		Glace pistache, sauce choco-noisettes		Sorbet citron, vodka	
Mousse au chocolat maison	7	Brioche perdue	9	Crêpes choco ou caramel	6
Noisettes grillées		Coulis caramel ou chocolat, glace vanille		Crêpes au sucre	5
Figues rôties	9	Coupe de glace	10		
Crumble romarin, glace yaourt		Chocolat ou café liégeois, ou dame blanche			