BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés de 10H à 17H Oubliez l'alarme, c'est l'heure du brunch!

26,00€

SALÉ

oe u f

+ Toast au saumon gravlax maison ou Toast avocat au poulet

SUCRÉ

Pancake maison
Croissant ou Pain au chocolat
Pain bio au levain, beurre, confiture,
miel & pâte à tartiner

Bol Santé
Fromage blanc bio, fruits & granola bio

BOISSONS

Jus d'oranges pressées

Boisson chaude au choix
(Café, Café crème, Cappucino, Thé vert menthe, Thé earl grey ou Chocolat chaud)

SUPPLÉMENTS au choix +4,00€

Brioche perdue à la confiture de lait
Cookie ou Brownie maison
Gaufre de Liège (à partir de 16h)
Saucisse de Montbéliard
Assiette de fromages
Assiette de charcuterie







PETIT-DEJ

Jusqu'à 11H30

Pour un réveil tout en douceur.

Tous nos petits-déjeuners sont servis avec une boisson chaude au choix : Café, Café crème, Cappucino, Thé vert menthe, Thé earl grey ou Chocolat chaud

EXPRESS - 7,00€

Jus d'oranges pressées

+ Viennoiserie au choix

À FOND LA FORME - 10,00€

Jus d'oranges pressées pancake maison

Bol santé : Fromage blanc bio,fruits & granola bio

CONTINENTAL - 10,00€

Jus d'oranges pressées, Viennoiserie au choix, Pain bio au levain, beurre, confiture, miel & pâte à tartiner

LE SALÉ - 12,00€

jus d'oranges pressées
Pain de mie complet toasté,
fromage, œuf,
saucisse de Montbéliard
ou saumon gravlax maison

À LA CARTE	ζ	Café crème / Cappucino	5,00€
Croissant	2,00€ {	Café frappé bio au sirop d'orgeat	5,00€
Pain au chocolat	2,00€ }	Chocolat chaud	4,00€
Oeuf	2,50€ }		
Cookie maison	4,00€ {	Chocolat ou Café viennois	5,00€
Bol Santé :	5,00€ }	Chaï latte / Macchiato	5,00€
Fromage blanc bio, fruits & granola bio	}	Nutellacino	5,00€
Demi baguette, beurre & confiture	5,00€ }	Vin chaud de « Robert » (selon saison)	4,00€
Pancakes	5,00€ }		
Brioche Perdue	6,00€ {	Sup lait	0,50€
Assiette de charcuterie & fromages	7,00€ }	Sup lait végétal	1,00€
5	}	Sup sirop café :	0,50€
DOIGGONG CHAIDEG	\	Noisette, vanille, ou caramel	
BOISSONS CHAUDES	2 402	Thé vert menthe	4,00€
Café expresso bio	2,10€ {		4,00€
Café noisette	2,20€ }	Thé Earl grey	4,00€
Décaféiné	2,20€ }		
Double expresso bio	4,00€ }	THÉS CÉZANNE EN PROVENCE	
Infusion bio	4,00€ {	(voir notre carte)	





DEJEUNER

à partir de 12h00 Il y en a pour tous les gouts

FORMULE MIDI 14,90€

Du Lundi au Vendredi (sauf jours fériés)

Plat du jour (Seul 11,00€)
(plat unique)

+ Dessert du jour

ou Café gourmand

FORMULE ENFANT 8,90€

Jusqu'à 10 Ans

Tartine poulet & fromage ou Lasagnes de bœuf maison ou Aligot saucisse

- + Brownie maison ou fruit
 - + Sirop au choix ou jus de pomme
 - + coloriage

SUGGESTION DU JOUR

Selon l'inspiration de nos cuisiniers. N'hésitez pas à la demander à nos super serveurs . ses

NOS ICONIQUES

Les stars de notre carte, prêtes à vous enchanter

Lasagnes au bœuf maison gratinées & salade verte	18,00€
Coquillettes jambon truffé sauce béchamel fromagère	18,00€
Aligot saucisse « recette ancestrale » & salade verte	18,00€
Tartare de bœuf au couteau, salade verte & pomme de terre en robe des champs	19,00€
Pavé de saumon & pomme de terre en robe des champs	19,00€

ACCOMPAGNEMENTS 5,00€

Parce qu'un plat sans son acolyte, c'est comme un été sans soleil.

- Salade verte
- Une pomme de terre en robe des champs
- Bol d'aligot de l'Aubrac « recette ancestrale »
 - Frites de patates douces
- Bol de soupe du jour maison (selon saison) / FORMAT XL +4,00€
 - Gaspacho maison (selon saison) / FORMAT XL +4,00€







DEJEUNER

à partir de 12h00

A chacun son envie de trouver son bonheur



TARTINES FROIDES

THON: 10,00€ Ceuf mimosa mayonnaise, rillettes de thon maison, sauce crème fraîche & ciboulette

Saumon : 13,00€ Saumon gravlax maison, fromage ail & fines herbes, oignons rouges & roquette

FOIE GRAS : 13,00 $\ensuremath{\mathfrak{e}}$ Foie gras & confiture de figues, roquette

BŒUF: 11,00€ Bœuf cru haché, pesto,

copeaux de parmesan & huile d'olive

BURRATA: 13,00€
Burrata, pesto, tomates fraîches & confites, roquette (selon saison)

CLUB VOLAILLE : 12,00€ Pain de mie complet toasté, poulet,

chèvre, sauce tomates confites & oignons rouges

TARTINES CHAUDES

POULET: 11,00€ Poulet mariné dans une sauce

crème fraîche & persil, oignons rouges, tomates confites & mozza fondue

AUBERGINE: 11,00€ Aubergines grillées marinées (goût relevé), tomates fraîches & mozza fondue

BRUSCHETTA: 12,00€ Pain grillé, tomates fraîches, pesto,

Pain grillé, tomates fraîches, pesto jambon Serrano, mozza fondue

SAVOYARDE: 13,00€
Jambon Serrano, fromage raclette, pommes
de terre, sauce crème fraîche & ciboulette

MAGRET : 13,00€ Magret de canard fumé, fromage de chèvre, miel & roquette

SAUMON: 13,00€ Saumon gravlax maison, fromage ail & fines herbes & mozza fondue

NOS SALADES:

EMMA:

Salade, antipasti, oignons rouges, houmous de pois chiches maison, tomates confites & concombres JOSEPH : 17,00€ Salade, blanc de poulet pané maison, tomates confites, copeaux de parmesan, pommes de terre & croûtons ANGÈLE : 17,00€ Coquillettes, jambon Serrano, copeaux de parmesan, pesto, tomates confites & crème de vinaigre balsamique 18,00€ Salade, speck, courgette marinée, cœur d'artichaut, aubergine grillée marinée (goût relevé), poivron farçi (goût relevé), burrata, tomates confites & copeaux de parmesan 18,00€ Salade, crevettes marinées au citron & persil, saumon gravlax maison, burrata & blinis SIMON : 19,00€

Salade, fromage de chèvre rôti, miel, magret fumé, jambon Serrano,

tomates confites & noix (sup Foie gras de canard entier 4€)





16,00€

PLANCHES

Planches repas pour 1 personne.

Planche VÉGÉTARIENNE - 20€

aussi disponible pour l'apero

Assortiment de légumes crus & marinés accompagnés de fromage ail & fines herbes, sauce tomates confites, falafels, pain focaccia ail et basilic, houmous de pois chiches maison & Tzatziki

Planche MIXTE - 26€

aussi disponible pour l'apero

Cabécou, tomme de chèvres & brebis, comté, morbier, jambon Serrano, jambon blanc truffé & terrine de canard au magret fumé

Planche POISSON - 27€

Saumon gravlax maison, rillettes de thon maison, rillettes de tourteau, crevettes marinées au citron & persil, Tielle & blinis

Planche BBQ - 28€

Pilon de poulet Tex mex, saucisse de Montbéliard, brochette d'agneau, chorizo grillé & sauce bbq

Planche TERROIR - 28€

Foie gras de canard entier, magret de canard fumé, saucisse de Montbéliard, jambon Serrano, jambon blanc truffé & terrine de canard au magret fumé

Planche du MARCHÉ - 24€

Uniquement en été « eh oui les fruits seront meilleurs »

Assortiment de fruits frais, houmous de pois chiches maison, tomates confites, chèvre frais, jambon Serrano, burrata & olives noires

L'APERO

Le premier sourire de la soirée

DE 17H00 à 19H00 - 6,00€ l'unité et 20,00€ les quatre

Terrine de canard au magret fumé

Houmous de pois chiche maison

Cornet de lamelles de comté

Chiffonade de jambon blanc truffé





DESSERTS

Cant qu'à craquer, autant que ce soit délicieux!

7,50€

Assortiment de macarons artisanaux Maison LENGLET et cannelés

Cheesecake maison

Brownie maison & sa confiture de lait

Wow banoffee maison

Tartelette citron meringuée (sup 1,00€)

Mi cuit au chocolat maison

Crumble aux fruits maison

Tiramisu maison à la louche

Café ou thé gourmand

(sup 1€ : Chocolat chaud, Café crème ou Thé bio)

Assiette de fromages

GOÛTER

L'heure du goûter, c'est sacré!

Crèpe maison (à partir de 16H) 5,00€ Sup garniture pâte à tartiner 0,50€

Gaufre de Liège (à partir de 16H) 5,00€ Sup garniture pâte à tartiner 0,50€

Pyramide de pancakes maison 8,00€
3 pancakes, kinder maxi, kinder bueno & sirop d'érable

Supplément chantilly + 1,00€







BOSSONS A chaque soif, sa solution

BOISSONS FRAÎCHES

Perrier (33 cl)	4,00€
Pepsi, Pepsi Max (33 cl)	4,00€
Orangina (25 cl)	4,00€
Limonette (33 cl)	4,00€
Diabolo	5,00€
Thé glacé maison	5,00€
Pint de thé glacé maison	7,00€
Bubble tea	6,00€
Citronnade maison	5,00€
Jus de fruits Bio	
«Jus de rêve» (25 cl) :	5,50€
abricot, Ananas, orange, pomme	
Jus d'oranges pressées	6,00€
Smoothie aux fruits frais du jour (selon saison)	6,00€
Jus de fruits Alain Milliat (25 cl)	6,00€
à la verse (voir notre carte de saison)	
MILKSHAKE	7,00€
Vanille, chocolat, fraise, coco	
ou mangue-passion (sup chantilly 1€)	
SIROPS	3,00€
Fraise, grenadine, menthe, cassis,	

EAUX MINÉRALES

Vit	tel	1/2L	4,50€	1L	6,50€
San	Pellegrino	1/2L	4,50€	1 L	6,50€

pac citron, orgeat, citron, pêche ou violette

BOISSONS ALCOOLISÉES

APÉRITIFS	I
Ricard (2c1)	4,00€
Anis distillé « MVP » 100% Bio de Montpellier (2c1)	4,50€
Martini Blanc, Rouge, Rosé (4cl)	5,00€
Kir (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche)	6,00€
BIÈRES	
Pression blonde Paulaner (25 cl)	4,00€
Panaché / Monaco	5,00€
Pint (50 cl)	7,00€
Desperados (33 cl)	7,00€
Mouss'tik (bière Bio)	7,00€
Ipa, brune, ambré, blanche	
CIDRE BIOLOGIQUE	
Cuvée Juliette Alain Millat (33c1)	7,00€
DIGESTIFS (4cl).	
La Mentheuse	7,00€
la Pulpeuse	
la Croqueuse	
Sup jus ou soft	1,00€

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC, chèques non acceptés







VIS Selectionnés avec soin, servis avec passion

Rhone rive gauche Aop Vaucluse - Blanc / Rouge / Rosé	bout. 75cl	pichet 50cl 14,00€	verre 12.5cl 5,00€
Grès St Paul cuvée Romanis Aop Languedoc Rouge	28,00€		6,00€
Estoublon «La Réserve» Igp Méditerranée - vin bio Rouge	25,00€		5,50€
Camille Cayran Grande Réserve AOC Cairanne Rouge	28,00€		6,50€
Grange Phillipe Igp pays d'Oc Chardonnay blanc Blanc	25,00€		5,00€
Chambre d'Amour Vin de Gascogne Blanc	32,00€		6,00€
Vallon des Glauges Iris Igp Alpilles Blanc, rosé	32,00€		6,00€
Château Puech-Haut «Argali» IGP Pays d'Oc Rosé	36,00€		6,50€





