

Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine faite maison et respectueuse de l'environnement et nous vous informons que nous essayons de travailler au mieux les circuits courts, les produits locaux et issus d'une agriculture responsable.

Menu Bistro

Au choix dans le menu ci-après :

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 21,50€

Formule complète Entrée + Plat + Dessert à 27,50€

ENTRÉES AU CHOIX :

Tataki de thon au soja & sésame, crème légère wasabi

Tartine croquante aux asperges vertes, jambon de Vendée, fromage frais, huile de sésame grillé

Croustillant de porc (VF) caramélisé, mesclun, sauce ranch

PLATS AU CHOIX :

Pièce du boucher, frites maison

Retour de la criée, servi avec l'accompagnement du jour

Risotto de quinoa Veggie aux épices douces et amandes, légumes sautés et germes de luzerne 

DESSERTS AU CHOIX : (Tarif carte - hors menu 6,90€)

Crumble de cerises, crème fraîche d'Isigny montée à la vanille

Mi-cuit au chocolat, coeur coulant à la framboise (~10 min de cuisson)

Gâche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille

Cheesecake du moment (voir avec le personnel de salle)

Tartare de fraises et fruits de saison, sirop de menthe fraîche, sorbet fraise balsamique

Assiette de fromages affinés

Café ou Thé Gourmand (hors menu 7,50€)

les petites entrées

Tataki de thon au soja & sésame, crème wasabi	8.50€
Tartine croquante aux asperges vertes, jambon de pays et fromage frais	8.50€
Croustillant de porc caramélisé, mesclun, sauce ranch	8.50€
Assiette de tempura de crevettes, sauce sweet chili épicée	6.50€

L'ARDOISE "FAST GOOD"

Autour du boucher



CHEESE BURGER 14.90€

Pain burger maison, steak haché VBF 150gr, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger, frites maison

TARTARE DE BOEUF 15.20€

Tartare de boeuf VBF préparé (câpres, oignons rouges, condiments, oeuf cru), frites maison

PIÈCE DU BOUCHER 17.40€

Pièce du boucher du moment selon arrivage, frites maison

Autour du poisson



TATAKI DE THON 15.90€

Tataki de thon mariné au soja & sésame, frites et salade

SUMMER FISH 14.90€

Sur une tortilla, filet de poisson pané, sauce grecque, chou rouge, oignons nouveaux et guacamole de maïs
-> Sup frites 2€

RETOUR DE LA CRIÉE 17.40€

Poisson du jour, servi avec l'accompagnement du Chef.

ROULEAU DE PRINTEMPS 14.90€

Enroulé dans des feuilles de riz, salade mesclun, chou rouge, carottes, avocat, coriandre et tempura de crevettes, sauce sweet chili épicée

Les petites Inspi

BURGER LITTLE ITALY 14.90€



Pain burger maison, mozzarella panée, salade, tomates, oignons, sauce ranch-miel, frites maison
-> Sup steak haché VBF 2€

PRIMAVERA 14.90€



Salade mesclun, quinoa, avocat, tomates, germes de luzerne, graines de courges, feta nature, oignons nouveaux, coriandre, crème de balsamique

RISOTTO DE QUINOA VEGGIE 14.90€



Risotto de quinoa maison aux amandes et aux épices, légumes sautés, germes de luzerne

BRUSCHETTA 15.20€

Sur un pain de campagne à l'huile de sésame grillé, fromage frais, asperges, jambon de pays

SALADE CAESAR 14.90€

Salade mesclun, poulet croustillant aux céréales, tomates, oeuf dur, croûtons, parmesan, sauce caesar maison

ROMA BOWL 15.20€

Salade mesclun, mozzarella panée, tomates, oignons nouveaux, avocat, carottes, jambon de pays, sauce ranch-miel

RUNCH BOWL 15.20€

Salade mesclun, crousti de porc, jambon de pays, carottes, chou rouge, roquefort, sauce ranch