




MENU MIDI

Lunch menu

Découvrez un menu de saison, avec deux choix à chaque service
Discover a seasonal menu, with two choices for each course

Entrées / Starters

Le Flageolet & le Cochon : textures de flageolets et éclats de lard croustillant
Flageolet Beans & Pork: textures of flageolet beans and crispy smoked bacon
ou / or

Burrata & Pesto : cœur crémeux, pesto frais et pain de campagne grillé 
Burrata & Pesto: creamy burrata, house-made pesto, and grilled sourdough

Plats / Main Courses

Ramen au Poulet : bouillon mijoté, volaille fondante et nouilles artisanales
Chicken Ramen: slow-cooked broth, tender chicken, and artisan noodles
ou / or

Poisson du Jour : filet snacké, polenta onctueuse et fenouil
Market Fish: pan-seared fillet, creamy polenta, and fennel

Assiette de fromages (+5€)

Cheese platter (+€5)

Desserts

Riz au Lait à notre façon : glace à la vanille et coulis de caramel
Our Signature Rice Pudding: vanilla ice cream and caramel coulis
ou / or

Banana Bread : gâteau maison et crème glacée au chocolat
Warm Banana Bread: homemade loaf served with chocolate ice cream

Plat : 19€

(Main Course)

Entrée - plat ou bien plat - dessert : 23€

(Starter & Main Course or Main Course & Dessert)

Entrée - plat - dessert : 26€

(Starter, Main Course & Dessert)



plats adaptés aux végétariens

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.