

Semainier

Plat à 15€

Lundi

Risotto d'asperges

Mardi

Joue de viande, coquillettes au jus

Mercredi

Caesar salade

Jeudi

Polpette de bœuf & riz

Vendredi

Maquereau, taboulé de chou-fleur

Service en continu 12h - 17h

Snack

| | |
|--|------|
| Bacon Cheeseburger, frites | 19 € |
| Cheeseburger, frites | 18 € |
| Croque-Monsieur, jambon truffé, salade | 16 € |

Pâtes

| | |
|--|------|
| Gratin de macaroni, comté | 15 € |
| Gratin de macaroni, comté et jambon truffé | 17 € |

Entrées et Salades

| | |
|---|---|
| Chèvre rôti, salade * 15 € <i>Crottin de chèvre, salade, cazette</i> | Gaspacho de concombre et avocat 9 € <i>Avocat, concombre, menthe, feta</i> |
| Salade de champignons*10,5 € <i>Champignons de Paris de chez Spinelli, amandes, herbes, huile d'olive citron</i> | Taboulé d'herbes & Halloumi 12 € <i>Boulgour, menthe, persil, coriandre, cerfeuil</i> |
| Beignets de courgette 9,5 € <i>Courgettes, feta, menthe, aneth, Œuf, sauce yaourt</i> | Salade de petits pois, stracciatella 12€ <i>Petits pois, pois gourmands, edamamé, menthe, stracciatella, huile d'olive, citron</i> |
| Œuf mimosa & cresson 8 € <i>Œuf Bio, mayonnaise & Cresson de Merinville</i> | |

Plats

| | |
|---|--|
| Assiette verte & mozzarella 17 € <i>Brocolis, choux romanesco, pois gourmands, edamamé, petits pois, sésame, wasabi, huile d'olive</i> | |
| Tartare de bœuf, condiments, frites, salade 19,5 € | |
| Kefta de veau* pommes de terre, salade, sauce yaourt, cazette 18,5 € | |
| Poulette « Duplantier » rôtie, carottes glacées, cumin & menthe 19,5 € | |
| Poisson du jour, selon arrivage, carottes glacées, cumin & menthe PM € | |
| Brandade de morue, Morue, huile d'olive, ail, crème & pommes de terre 21 € | |
| Asperges, œuf plat, asperges françaises, pecorino, salade 22 € | |
| Grillades: | |
| Steak « Aberdeen Angus » bavette, frites, salade 20 € | |
| Merguez « chez Antoine », taboulé aux herbes 17 € | |

Fromages et desserts

| | |
|--|--|
| Tomme de vache, « Ferme de Savoie » 10 € | Chèvre frais, « Ferme du Thouet » 10 € |
| Yaourt de brebis* (Penn Krech'H), miel de caroubier & pistaches 9 € | |
| Blanc manger*, fraise 9 € | |
| Tartelette aux fraises, crème diplomate & pistaches 10 € | |
| Crème brûlée 9 € | |
| Tartelette chocolat banane 10 € | |
| Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules * : 9 € 9 € | |
| <i>Cacao extra bitter, fraise, ananas rôties, mangue, chocolat mendiant, moka, vanille, praline pignons de pin</i> | |

Toutes nos viandes sont d'origines U.E.
Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

* Contient des fruits à coque

Buffet froid et Snacks

Crudités :

| | |
|---|-----------|
| Radis - beurre <i>Radis multicolores, fleur de sel, beurre salé, pain grillé</i> | 9 € |
| Taboulé d'herbes, Halloumi <i>Boulgour, menthe, persil, coriandre, cerfeuil</i> | 12 € |
| Chèvre rôti * <i>Crottin de chèvre du Perche rôti, thym, miel, salade, cazette</i> | 13 / 18 € |
| Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, petits pois, courgettes, sésame wazabi, huile d'olive</i> | 17 € |

Conserves et salaisons :

| | |
|--|------|
| Pâté en croûte, <i>pickles maison</i> | 13 € |
| Saucisson d'Aveyron, <i>beurre salé</i> | 12 € |
| Tarama maison, <i>toasts</i> | 10 € |
| Petites sardines à l'huile, <i>pain grillé, beurre salé</i> | 13 € |
| Ventrèche de thon à l'huile, <i>pain grillé, beurre salé</i> | 15 € |

Fromages et laitages :

| | |
|---|------|
| Chèvre frais « <i>ferme du Thouet</i> » | 10 € |
| Tomme de vache de <i>Savoie</i> | 10 € |

Pâtes :

| | |
|---|------|
| Gratin de macaroni au comté | 15 € |
| Gratin de macaroni au jambon truffé & comté | 17 € |

Burgers :

| | |
|--|------|
| Cheeseburger (<i>Bœuf Salers</i>), <i>frites</i> | 18 € |
| Bacon Cheeseburger (<i>Bœuf Salers</i>), <i>frites</i> | 19 € |

***Contient des fruits à coque**

Toutes nos viandes sont d'origines U-E

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

Carte

Entrées :

| | |
|---|------|
| Gaspacho de concombre et avocat <i>Avocat, concombre, menthe, feta</i> | 9 € |
| Salade de petits pois & straciatella <i>Petits pois, pois gourmands, edamamés, menthe, straciatella, huile d'olive, citron</i> | 12 € |
| Beignets de courgettes <i>Courgettes, feta, menthe, aneth, œuf, sauce yaourt</i> | 10 € |
| Salade de champignons de Paris, amandes grillées * <i>Champignonnière Spinelli, amandes grillées, huile d'olive, citron</i> | 10 € |
| Œuf mimosa & cresson <i>Œuf Bio, mayonnaise, persil, cresson de Méréville</i> | 8 € |

Plats :

| | |
|--|------|
| Kefta de veau * <i>Veau haché, herbes, salade, P.D.T, sauce yaourt, cazette</i> | 19 € |
| Tartare de bœuf <i>Viande de bœuf hachée, condiments, frites et salade</i> | 19 € |
| Poulette jaune rôtie <i>Poulet jaune P. Duplantier, carottes glacées, cumin & menthe</i> | 19 € |
| Brandade de morue à la Nîmoise <i>Morue, huile d'olive, crème, ail, pommes de terre nouvelles</i> | 21 € |
| Poisson du jour <i>Selon arrivage, carottes glacées, cumin & menthe</i> | PM € |
| Asperges, œuf au plat <i>Asperges françaises selon arrivage, œuf bio & Pecorino</i> | 22 € |

Grillades :

| | |
|--|------|
| Steak « Aberdeen Angus », <i>bavette, frites, salade</i> | 21 € |
| Merguez « chez Antoine », <i>taboulé d'herbes</i> | 17 € |

Desserts :

| | |
|--|------|
| Yaourt de brebis (Penn Krech'H)*, <i>miel de Caroubier</i> | 9 € |
| Crème brûlée <i>& pistaches</i> | 9 € |
| Blanc manger*, <i>fraises</i> | 9 € |
| Tartelette aux fraises, <i>crème diplomate & pistaches</i> | 10 € |
| Tartelette chocolat banane | 10 € |
| Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules*: <i>Vanille, chocolat mendiant, moka, praliné pignon de pin, cacao extra bitter, fraise, ananas rôti, mangue</i> | 9 € |

Brunch

Boissons chaudes

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Café, noisette, allongé | 3 € |
| Café crème, double expresso, chocolat | 5,8 € |
| Cappuccino, grand crème | 6 € |
| Golden Chai / Sticky Chai | 9 € |
| + Lait Avoine | 1 € |

| | |
|------------------------------------|-----|
| Thés sélection « L'Autre thé bio » | 6 € |
|------------------------------------|-----|

Lapsang Souchong Fumé : thé Chinois fumé à la racine de pin
Earl grey Royal : thé Chinois, bergamote, fleur de bleuet
Hong Cha Royal : thé de Thaïlande récolté à la main
Darjeeling Yanki Tea : thé Indien première récolte 2017
Ruby Oolong : cultivé en altitude de 1500m, oxydé et torréfié
Blanc chinois Nan Mei sauvage : thé aux arômes de fruits blancs
Rooibos vanille : thé rouge à la vanille, sans théine

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Thés japonais sélection « Jugetsudo » | 6 € |
|---------------------------------------|-----|

Sencha : thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C
Hojicha : thé vert grillé, moins de théine, doux pour l'estomac
Genmaïcha : thé vert aux grains de riz soufflé, relaxant
Sobacha : graines de Sarazin grillées

Infusions

Infusion des montagnes : sideritis (vivaces grecques) 6 €
Pure camomille : camomille matricaire
Green detox : roiboos vert & plantes dépuratives, cassis-citron
Verveine menthe: verveine, menthe, mélisse
Cigale: eucalyptus, sauge, réglisse badiane & fleur de sureau

Boissons fraîches

Eaux: ½l évian, ½l badoit, 1l orezza 5 € / 9 €
Sodas: Coca cola, Light, Zero, Orangina, Tonic, Perrier 6 €
Schorle rhubarbe : Boisson effervescente à la rhubarbe 6 €
citronnade maison : Citron jaune, sucre, eau gazeuse, menthe 7 €
Jus de fruit pressés : Orange, pamplemousse, citron 6 €
Jus domaine Julien Frémont (artisanal) : Pomme 5 €

Formule brunch * :

Limonade maison, jus frais (orange, pamplemousse, citron) 22 €
Keftas, sauce yaourt, pdt rôties, salade de fenouil, taboulé de chou-fleur, salade de betteraves feta, salade de choux rouge
Salade de fruits

Formule végétarienne * :

Limonade maison, jus frais (orange, pamplemousse, citron) 21 €
Beignet de courgette, sauce yaourt, pdt rôties, salade de fenouil,
Taboulé de chou-fleur, salade de betteraves feta, salade de choux rouge
Salade de fruits

Formule enfant :

12,5 €
Mini burger/frites ou pâtes au jambon
Boisson et boule de glace

Taboulé aux herbes et Halloumi 12 €
Boulgour, menthe, persil, coriandre, cerfeuil

Assiette verte & mozzarella 17 €
Brocolis, choux romanesco, pois gourmands, edamamé, petits pois, sésame,
wazabi, huile d'olive

Chèvre rôti * 13 € / 18 €
Crottin du Perche, thym, miel, salade mesclun, cazettes

Cheeseburger / Bacon cheeseburger 19 / 20 €
Croque-monsieur, salade, vinaigrette 16 €

Œufs Bénédicte bacon / saumon 14,5 / 16 €
Œufs brouillés nature / bacon 10 / 12,5 €
Œufs brouillés saumon 14,5 €

Poulette « Duplantier » rôtie, frites et laitue 18 €
Tartare de bœuf, frites et salade 19 €
Kefta de veau * 18 €
Pomme de terre, salade, sauce yaourt, cazette

Gratin de macaroni, comté 15 €
Gratin de macaroni, comté, jambon truffé 17 €

Granola maison et yaourt de brebis 9 €
Tartelette aux fraises, crème diplomate & pistaches 9 €
Blanc manger, fraise 9 €
Pancakes, sirop d'érable 9 €
Salade de fruits frais 9 €
Glaces et sorbets Bio 2 boules * : 9 €

Cacao extra bitter, ananas rôties, mangue, fraise, chocolat mendiant, moka, vanille,
praline pignon de pin

Prix nets TTC- la maison n'accepte pas les chèques

Toutes nos viandes sont d'origines U.E.

* Contient des fruits à coque