

## DU LUNDI AU VENDREDI\*

\*valable le midi du lundi au vendredi hors jours fériés et hors vacances scolaires

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>17€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b>	<b>22€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>26€</b>

### Entrées

**ŒUF BIO PARFAIT** à la crème d'épinards et tuile de parmesan  
**TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE**, salade verte et cornichons  
**CASSOLETTE DE CREVETTES ET NOIX DE PÉTONCLE** au lait de coco  
**GASPACHO DE BETTERAVE ET FÊTA**

### Plats

**CHILI VEGAN**, riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs, haché végétal  
**TATAKI DE BŒUF\***, marinade au gingembre  
**TAJINE DE CABILLAUD**, légumes de saison  
**PALERON DE BŒUF À LA FLAMANDE\***

### PLAT DU JOUR

\*accompagnement au choix : Ecrasée de pommes de terre maison, frites, poêlée de légumes de saison, riz thaï ou salade verte

### Desserts

**ASSIETTE DE BRIE DE MEAUX ET COMTÉ**, salade  
**SALADE DE FRUITS FRAIS**, tuile de brioche et sorbet à l'orange sanguine  
**CRÈME BRÛLÉE** au caramel au beurre salé

Nos formules midi

## Menu enfant

### JUSQU'À 11 ANS 12€

#### Plat au choix\*

**BURGER**  
**GNOCCHIS À LA CRÈME**  
**POISSON PANÉ**

#### Dessert au choix

**BROWNIE**, noix de cajou  
**GLACE**

#### Boisson au choix

**JUS D'ORANGE**  
**SIROP À L'EAU**  
**DIABOLO**

\*Accompagnement au choix : frites, écrasée de pommes de terre maison ou légumes de saison



### BRUNCH TOUS LES DIMANCHES À PARTIR DE 12H

49€ - adulte // 24€ - enfant de 6 à 11 ans // 12€ - enfant de 3 à 5 ans

Coupe de champagne ou cocktail de bienvenue, vin et café inclus  
Buffet salé continental & sucré avec desserts maisons,  
Plats mijotés de notre Chef, bar à salades



Brunch