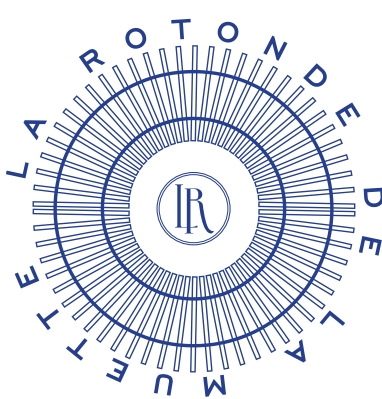




LA CARTE

CLASSIQUES

CLASSIC CHICKEN CÆSAR	23
GRANDE SALADE NIÇOISE & THON MI-CUIT	28
PETITS CHÈVRES RÔTIS & SALADE DE MESCLUN	17
MACARONI AUX MORILLES	28
LE CLASSIQUE CHEESEBURGER	27
LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR	17
LE PARISIEN CROQUE-MADAME	18
OMELETTE BLANCHE, POUSSÉS D'ÉPINARDS & AVOCAT	23
CHIC BOWL	27
SAUMON LABEL ROUGE CRU, AVOCAT, BROCOLIS, CAROTTES BIO, RIZ BASMATI, QUINOA, COLESLAW AUX RAISINS BLONDS, AMANDES	

15H à 19H

TERRINE DE CAMPAGNE "MAISON MONTALET"	16
AU PIMENT D'ESPELETTE, PICKLES & BAGUETTE TRADITION	
3 PETITS NEMS AU POULET	16
FRITES SAUCE BÉARNAISE	12
AVOCADO TOASTS	15
PAIN AUX CÉRÉALES, CREAM CHEESE À LA CIBOULETTE & AVOCAT	
4 MINIS CROQ	16
PAIN DE MIE TOASTÉ, JAMBON BLANC & EMMENTAL	

ENTRÉES

ORGANIC ROOTS JUICE	13
BETTERAVE, GINGEMBRE, ORANGE, CAROTTE BIO	
GREEN PRINCE JUICE	14
CONCOMBRE, ÉPINARDS, CHOU KALE, LIME, POMME VERTE	
-	
VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT & CHÂTAIGNES	15
POIREAUX SERVIS TIÈDES, ŒUF BIO PARFAIT, VINAIGRETTE MOUTARDE	15
SALADE DE HARICOTS VERTS EXTRA-FINS, FENOUIL CROQUANT & SÉSAME	16
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE, GINGEMBRE & CITRON VERT	17
CARPACCIO DE BAR, SAUCE GRAVELAX, POMME VERTE & ANETH	19
VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA & GINGEMBRE	21
PETITS NEMS DE POULET	19
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE MANGUE	34

VEGGIE

TARTE FINE AUX CÈPES RÔTIS, COMPOTÉE D'OIGNONS DOUX, MÂCHE & FRISÉE FINE	27
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, POTIMARRON & FETA	25
CURRY DE LÉGUMES D'AUTOMNE & QUINOA BIO	24
VEGAN BUDDHA BOWL	25
BROCOLIS, AVOCAT, RIZ BASMATI, QUINOA, CAROTTES BIO, COLESLAW AUX RAISINS BLONDS, POTIMARRON RÔTI, CRANBERRIES & AMANDES	

PLATS

FILET DE BAR GRILLÉ, SAUCE VIERGE AUX FRUITS SECS & PIGNONS	29
SAUMON PLANCHÀ, HUILE OLIVE VIERGE, PICKLES DE CONCOMBRE	31
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, ÉPINARDS FRAIS, BEURRE BLANC	34
POÊLÉE DE ST JACQUES FRANÇAISES, ÉTUVÉE DE POIREAUX & CÉLERI	36
GAMBAS SAUTÉES, COCO/CACAHUÈTES	32
-	
FILET DE POULET MARINÉ AU CITRON, SAUCE CURRY	27
TARTARE DE BŒUF "AUBRAC PURE RACE"	26
QUASI DE VEAU À LA CRÈME & CHAMPIGNONS DE PARIS	34
PORC FERMIER CROUSTILLANT AUX CINQ ÉPICES, JUS CORSÉ	29
SERVI AVEC UNE PURÉE	
FILET DE BŒUF "BOUCHERIES NIVERNAISES" AU POIVRE NOIR	44
FOIE DE VEAU POÊLÉ, JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE & ÉCHALOTES CONFITES	29
-	
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :	
JEUNES POUSSÉS MESCLUN • HARICOTS VERTS • FRITES MAISON • POMMES PURÉE • RIZ BASMATI • QUINOA AUX LÉGUMES • TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS •	
ACCOMPAGNEMENT SUPP. +7€	

DESSERTS

MA MÈRE N'AIME QUE LE CANTAL AFFINÉ	12
-	
SKYR 0%, GRANOLA MAISON & MIEL ÉPICÉ	12
ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL, CRÈME ANGLAISE	13
MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN, GLACE VANILLE PEDONE	14
LA PROFITEROLE, GLACE VANILLE PEDONE	13
PAVLOVA "BELLE-HÉLÈNE", POIRE & CHOCOLAT CHAUD	16
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER	15
TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES, CHANTILLY VANILLE	16
SALADE DE FRUITS FRAIS	16
CAFÉ GOURMAND, MINI PÂTISSERIES GOURMANDES	16

GLACES

CASSE-NOISETTE	15
GLACE NOISETTE PEDONE, SAUCE CHOCOLAT, MERINGUE SOUFFLÉE, GRANOLA MAISON, NOISETTES CARAMÉLISÉES & CHANTILLY	
CAFÉ LIÉGEOIS	15
GLACE CAFÉ PEDONE, LIQUEUR DE CAFÉ, MERINGUE, CHANTILLY, SPÉCULOOS & GRAINS DE CAFÉ	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	15
GLACE CHOCOLAT PEDONE, COOKIES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY & MERINGUE	

LES GLACES & SORBETS DE LA MAISON 	LA BOULE 7
VANILLE, MOKA, CARAMEL BEURRE SALÉ, CITRON VERT, FRAMBOISE, SORBET CACAO	