

# À PARTAGER

(uniquement le soir)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7.50€

ASSIETTE DE FROMAGES 8€

## NOS PLANCHES

### PLANCHE SAVOYARDE

Charcuterie, pommes de terre, fromage à raclette

2 personnes **13.50€**

4 personnes **20.50€**

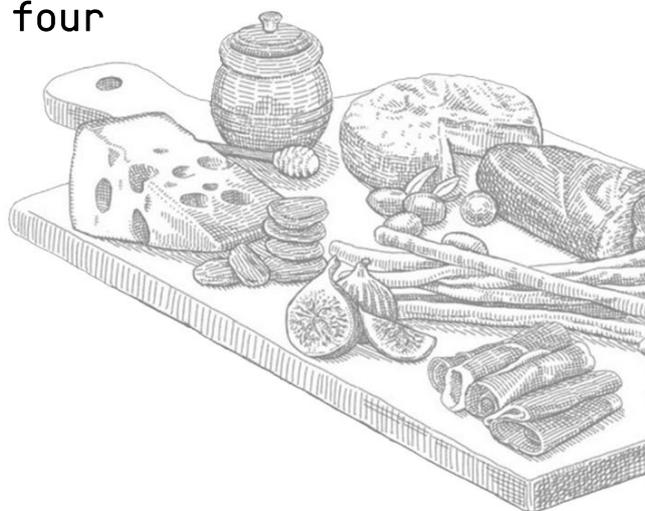
### MONT D'OR (10mn d'attente) **19€**

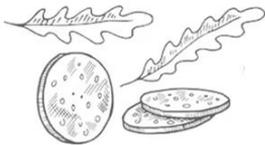
Mont d'Or 500g, rôtie au four

### PLANCHE MIXTE

2 personnes 12.50€

4 personnes 20.50€





# LES ENTRÉES



## ŒUF FAÇON MEURETTE 9€

Lomo 100% ibérique bellota et croûtons à l'ail

## CLUB SANDWICH 9€

Pain de mie toasté, émincé de poulet aux épices mexicaines, guacamole, tomates, poivron confit

## TARTARE DE SAUMON FUMÉ 8,50€\*

Avocat, poivron, pesto, toast à la sauce tartare

## ŒUF FAÇON MIMOSA 8€\*

Œuf façon mimosa, thon, mayonnaise, tomates confites et persil, mesclun

# LES PLATS

## BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE 17€\*

Brochette de bœuf 180g marinée aux poivrons, moutarde et pesto, sauce poivre, Accompagnée d'un gratin dauphinois



## BAR EN CROÛTE D'HERBES 16,50€\*

Bar en croûte d'herbes, pressé de poireaux, sauce teriyaki, Accompagné de sa poêlée de légumes primeurs et riz pilaf

## LINGUINE À L'ITALIENNE 20,50€

Linguine à l'italienne, saint-jacques, chips de chorizo et truffe d'été



## FILET DE BŒUF 21€

Filet de bœuf arrosé de beurre thym citron, ail et romarin, napé de savora et oignons nouveaux, sauce chimichurri  
Accompagné de frites maison

## SUPRÊME DE POULET 17€\*

Suprême de poulet jaune cuit basse température, Accompagné de risotto champignons et cébêtes

## PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 21€

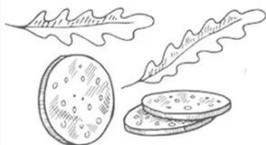
Pluma de porc ibérique parfumé aux herbes de Provence, romarin et ail  
Accompagné d'une poêlée de champignons, sauce marchand de vin et purée à la tartufata

## LA CÉSAR 15.50€\*

Filets de poulet grillés, sauce César, copeaux de parmesan, tomates cerises, salade iceberg, pommes de terre

Changement garniture : +1.50€  
Supplément garniture : +3€

\*compris dans la formule midi



## LES BURGERS



### CHEEZ 15.50€\* / DOUBLE CHEEZ 18€

Bun's brioché, steak haché, cheddar mature, lard fumé, oignons rouges, sauce BBQ

### L'URBAN 16.50€\*

Bun's brioché, steak haché, lard fumé, cheddar mature, salade iceberg, œuf poché, tomates, pickles d'oignons rouges, sauce du chef

### LE BEEF 16,50€

Bun's brioché aux graines, effiloché de jarret de bœuf et son jus de cuisson à l'échalotte, mozzarella, salade mesclun, tomates, oignons confits et sauce tartare

### LE CHICKEN RACLETTE 16€\*

Bun's brioché, filet de poulet pané aux corn flakes, fromage à raclette, lard fumé, oignons crispy et confits, mesclun, tomates, sauce moutarde et miel

## LES PIZZAS



### LA QUATTRO FORMAGGI 15.50€\*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bleu d'auvergne, emmental, parmesan

### LA MARGHERITA 13.50€\*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

### LA BUFFALA 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, crème de balsamique, jambon de Parme, burrata



### LA CANNIBALE 17€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet rôti, merguez, haché de bœuf

### LA VEGETARIENNE 16€\*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons confits, aubergines grillées, champignons, pesto, roquette

## MENU ENFANT 12€ : PLAT + DESSERT

JUSQU'À 12 ANS

Steak haché ou filet de poulet pané  
Accompagné de frites maison ou purée maison

Mi-cuit ou Boule de glace

Changement garniture : +1.50€  
Supplément garniture : +3€

\*compris dans la formule midi



## LES DESSERTS

### CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE 9€

Croustillant chocolat noisette et sa mousse, caramel beurre salé, topping spéculoos, glace vanille

CAFÉ/THÉ GOURMAND 8.50€ (+2€ formule midi)

### SABLÉ CRÉMEUX GIANDUJA 7,50€\*

Sablé crémeux gianduja, crème anglaise

### CRÈME BRÛLÉE 6.50€\*

### TIRAMISU 7€\*

Tiramisu nutella, spéculoos et biscuit imbibé de café

