

Quiches

Nos quiches sont accompagnées d'un mesclun de jeunes pousses fraîches, tomates cerises et vinaigrette maison.

Quiche du moment

Quiche lorraine : comté fermier AOP, petits lardons et poitrine 18,5

Lorraine quiche with Comté cheese & bacon

Quiche poireaux chèvre frais 18,5
Leeks & fresh goat cheese quiche

Quiche aux légumes verts : petits pois, épinards, courgettes, poireaux 18,5
Green vegetables quiche

Quiche aux oignons doux 18,5
Sweet onions quiche

Quiche ricotta italienne artisanale, épinards & graines de courge 18,5
Spinach, Italian ricotta, pumpkin seeds quiche

Buns

Le Bun Pastrami 19,8

Pastrami artisanal, bun maison toasté, cornichons molossol, tomates, coeurs de sucrine, sauce mayonnaise

Pastrami sandwich with tomatoes, pickles & salad

Le Bun Club poulet 19,8

Poulet fermier, bun maison, avocat, tomates, oeufs durs, coeurs de sucrine, sauce club

Chicken club sandwich with avocado, hard boiled egg, tomatoes & salad

Le Bun Saumon fumé 24

Saumon fumé d'Ecosse tranché main, bun maison toasté, avocat, oignons rouges hachés, cream cheese

Smoked salmon sandwich with avocado, creamcheese & red onions

Salades et assiettes

La Grande Salade au poulet fermier 24

Blanc de poulet, avocats, sucrones, mesclun, tomates, suprêmes de pamplemousse

Chicken salad with avocado, grapefruit, cherry tomatoes

Salade niçoise à la ventrèche de thon 24

Ventrèche de thon, sucrones, mesclun, pommes de terre, olives noires, haricots verts, poivrons rouges grillés et anchois

Large niçoise salad with tuna ventresca and anchovies

Assiette de saumon fumé d'Ecosse 26

Belles tranches de saumon fumé d'Ecosse, toast de petit épeautre biologique, citron & câprons.

Scottish smoked salmon slices, grilled organic einkorn bread

Plats chauds

Couscous de légumes & son bouillon 24

Carottes, courgettes, navet, compotée d'oignons, raisins, semoule

Vegetable couscous with zucchinis, turnip, carrot

Lasagnes au boeuf, aux légumes et fior di latte 24

Beef, vegetables & fior di latte lasagna

Poulet au curry et riz basmati 24

Suprême de poulet fermier, patates douces

Free range chicken curry with sweet potatoes

Parmentier à l'effiloché de canard 24

Canard français, champignons de Paris, purée

French duck, mashed potatoes, mushrooms

Velouté de potiron 18,5

Brebis Ossau Iraty, seigle céréales bio, mesclun

Pumpkin velouté with goat cheese, rye bread & salad

Pâtisseries

Mont-Blanc

Crème de marrons d'Aubenas, marron confit, meringue, sablé noisette 12

Chesnut cream cake

Tarte bourdaloue 10

Poires françaises pochées, crème d'amandes, pâte sablée

Pear tart with almond cream

Pécan Pie 11

Noix de Pécan, sirop d'érable, pâte sablée

Pecan & maple syrup pie

Tarte au citron 10

Lemon cream tart

Cheesecake 11

Paris-Brest 11

The iconic Paris-Brest

Scone aux raisins à l'Anglaise 9,8

avec confiture de fraises biologique, beurre et crème fouettée

Scone with organic strawberry jam, butter & whipped cream

Bûchette chocolat praliné

Mousse chocolat grand cru, cœur praliné amande noisette & ganache grand cru, biscuit moelleux chocolat 12
Chocolate and praline Christmas bûche

Sticky Toffee Pudding 11

ultra moelleux, servi chaud
ultra soft, served warm with cream

Crumble aux pommes 10

Vanille de Madagascar & cannelle
Apple crumble with Madagascar vanilla & cinnamon

Duo d'éclairs chocolat café 10

Chocolate & coffee éclairs

Flan à la Vanille de Madagascar 8,5

Vanilla flan

Part de cake au citron 7,5

Slice of lemon cake

Part de cake au chocolat 7,5

Slice of chocolate cake

Part de cake aux fruits confits 8,5

Slice of candied fruits cake

Part de carrot cake 8,5

Slice of carrot cake