

Quiches

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

Quiche du moment

Quiche aux champignons de Paris en persillade, noisettes torréfiées 18,5
Mushrooms with parsley and garlic, roasted hazelnuts

Quiche saumon épinards 18,5
Salmon & spinach quiche

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, cream cheese
Smoked salmon sandwich with avocado, creamcheese

Salades

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

Assiettes

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

Tranche de Foie Gras de Canard & son stick aux raisins de Corinthe 24
Foie gras de canard mi-cuit des Landes de la maison St Orens
Slice of Foie Gras with a raisin stick

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

Blanquette de veau 24
Veau français, légumes, riz basmati
Veal blanquette with vegetables & rice

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

Pâtisseries du moment

Tarte aux myrtilles sauvages 13
Myrtilles sauvages des Vosges, crème à la vanille de Madagascar, pâte sablée
Wild blueberry tart

Tarte aux poires pochées 11
A la vanille de Madagascar, crème d'amande, caramel, pâte sablée
Poached pear tart with caramel & almonds

Crumble aux pommes 10
Vanille de Madagascar & cannelle
Apple crumble with Madagascar vanilla & cinnamon

Sticky Toffee Pudding 11
Servi chaud

Tarte au citron 10
Lemon cream tart

Cheesecake 11

Tarte au chocolat grand cru 10
Dark chocolate tart

Scone aux raisins ou nature à l'Anglaise 10
avec confiture de fraises biologique, beurre et crème fouettée
Plain or raisins scone with organic strawberry jam, butter & whipped cream

Duo d'éclairs chocolat café 10
Chocolate & coffee éclairs

Paris-Brest 11
The iconic Paris-Brest

Flan à la Vanille de Madagascar 8,5
Vanilla flan

Pecan Pie 11
Maple syrup & pecan pie

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