



POUR COMMENCER

OEUF MAYO 10€

à la chapelure d'herbes, mayonnaise au satay, radis, germe, cébette et fleur séchée

GROS NEM DE FETA CROUSTILLANT 11€

Pané aux corn flakes, coeur de confiture de tomate, crème de courgette, pickles de tomate, piquillos, radis, germe et fleur séchée

ACCRAS DE CABILLAUD/PATATE DOUCE 11€

Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrine, trévis, radis et pomme

COUTEAUX DE MER 13€

Vierge tomate/chorizo/rhubarbe, asperge, labneh au citron confit, amande, huile fumée et aneth

TERRINE DE NICO 13€

Cochon/volaile/pistache, moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette, pickles, oignon confit et frisée

CROQUETAS DE TRUFFADE ET COPPA 10€

Pané à la panko, en persillade, concassé de tomate au poivre de Kerala, roquette et noix

SALADES

BUN 19€

Nouilles chinoises, nems de poulet, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame

LOULOUTE 20€

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade

OLIVEUR 20€

Chèvre pané, pomme, noix, figue, abricot sec, raisin, jambon de pays, betterave chioggia, radis, tomate cerise, oignon rouge et mesclun

COBB 20€

Poulet croustillant, bacon, comté, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun

GABI 19€

Patate douce rôtie, lentille verte du Puy AOP, artichaut, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, haricot vert, pois chiche, maïs, cranberry, olive taggiasche, noisette, sucrine et sauce tahina/citron vert

BOWL DE LA SEMAINE 20€

VOIR ARDOISE

POISSONS & VEGGIES

MI-CUIT DE THON 24€

Wok de légumes, sauce satay/cacahuète/lait de coco, sésame, ciboulette, aneth, tartare de mangue, radis et oignon frit

LASAGNE AUX LEGUMES CONFITS 21€

Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, roquette, parmesan et coulis de piquillos

PAVE DE SAUMON 24€

Façon Tom Yam (bouillon citronné et épicé), poudre de curry noir, riz basmati, shiitake, pak choï, mini maïs, wakame, petit pois, combawa et coriandre

MAFALDINE AUX ASPERGES ET BONITE SECHEE 24€

Crème d'asperge au citron, asperge verte grillée, stracciatella, cébette, poudre d'olive noire, roquette et pistache torréfiée

VIANDES

TARTARE AU COUTEAU 23€

Préparé à l'olive noire, tomate confite et parmesan, salade de pomme de terre comme «chez Mémé» : charlotte, radis, sucrine, échalote, oignon frit et ciboulette

SUPREME DE VOLAILLE 24€

Polenta croustillante au vieux cantal, crémeux de maïs, jus à l'ail fumé, condiment maïs/piquillos/citron confit, maïs grillé, crème d'olive et padrón grillé

MAGRET DE CANARD 24€

Laqué au sirop d'érable, purée de carotte jaune, carotte confite, granola de céréales dorées au miel, yaourt au pain d'épices, groseille et cranberry

NOIX DE VEAU 24€

Purée au beurre salé, tempura d'oignon, frisée, jus à l'ail noir et condiment raisin/échalote/graine de moutarde

BAVETTE 24€

Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

BURGERS, DWICHS & FRITES

LE FANFAN BURGER 20€

Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon

LE GUEZMER VEGE 20€

Hot dog de merguez veggie, condiment poivron/tomate, pickles, féta, piquillos, cébette, avocat, houmous et oignon frit

LE GROS COCHON BURGER 20€

Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrine, vieux cheddar et oignon confit

POUR FINIR

BROOKIE TIEDE AU CHOCOLAT 11€

Crème anglaise praliné, noix, caramel crispy et glace caramel au beurre salé

COMME UN MILLEFEUILLE 11€

Fraise, crème légère à la pistache, confit de rhubarbe, huile d'olive et pistache

ILE FLOTTANTE 11€

Agrumes, gel citron/yuzu, praline rose et crème anglaise

DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS 11€

Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, ananas, pomme, groseille, fraise, grenade, sorbet citron vert, graines et coco croustillante

BRIOCHE PERDUE 10€

Caramel, crème fouettée et glace vanille

PASSION PAVLOVA 11€

Confit de mangue, gel passion, amandes torréfiées et chantilly mascarpone à la vanille

CAFE GOURMAND 10€



A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE 21€

PLANCHE DE FROMAGES AFFINES 21€

MIXTE 24€

LE CROQUE 13€

Pain de campagne, jambon de paris, crème de truffe d'été, Comté et roquette

PETIT CAMEMBERT ROTI 11€

Noix de pécan, sirop d'érable et fruits secs, mouillettes de pain de campagne

CASTANIU FRITES, CANTAL FONDU ET LARD FUME

POUR 1 5€

POUR 2 9€

FRITES DE PATATE DOUCE / SAUCE AU YAOURT CITRONNEE 8€

ASSIETTE DE FRITES 6€

FROMAGES

AU CHOIX 6€

Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Crottin de chèvre ou Comté

ASSIETTE 3 FROMAGES 12€