

la carte

pour commencer

- Terrine de Sacha 13€**
Cochon/volaillon/pistache, moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette, pickles, oignon confit et frisée
- Oeuf mayo 10€**
à la chapelure d'herbes, mayonnaise au satay, germe, radis, cébette et fleur séchée
- Croquetas 11€**
Pomme de terre/cantal/oignon confit en persillade, concassé de tomate, condiment pomme et salade d'herbes
- Accras de cabillaud/patate douce 11€**
Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrine, trévisse, radis et pomme
- Couteaux de mer 13€**
Vierge tomate/chorizo/rhubarbe, asperge, labneh au citron confit, amande, huile fumée et aneth

salades

- Bun 19€**
Nouille chinoise, nems de poulets, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame
- Lazare 20€**
Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade
- Capra 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
- Papa 19€**
Lentille verte, patate douce rôtie, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, artichaut, 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, aneth, tartare de mangue, radis et oignon frit
- Lasagne aux légumes confits 21€**
Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, roquette, parmesan et coulis de piquillos
- Pavé de saumon 24€**
Façon Tom Yam (bouillon de crustacé, tomate, citronné et légèrement épicé), poudre de curry noir, riz basmati, shiitake, pak choï, mini maïs, wakame, petit pois, combawa et coriandre
- Mafaldine aux asperges et bonite séchée (poisson séché) 24€**
Crème d'asperge au citron, asperge verte grillée, stracciatella, cébette, poudre d'olive noire, roquette et pistache torréfiée

burgers, dwichs & frites

- Le Poni Burger 20€**
Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon confit
- Le Hot Dog Vege 20€**
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, cheddar et oignon confit

viandes

- Magret de canard 24€**
Laqué au sirop d'érable, haricot vert, granola de céréales dorées au miel, condiment orange, yaourt au pain d'épices, groseille, cranberry, trévisse et frisée
- Belle omelette 20€**
Jambon de Paris, Comté, mesclun et pomme sautée en persillade
- Suprême de volaille fermière 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 padron grillé
- Poitrine de cochon Normand 23€**
Cuite à basse température, purée au beurre salé, tempura d'oignon, frisée, jus à l'ail noir et condiment raisin/échlote/graine de moutarde
- Bavette 24€**
Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

Seulement le midi
Plat du jour 17,90€
Avec un café gourmand 22€
Voir ardoise

à partager

- Planche de charcuterie 21€**
- Planche de fromages affinés 21€**
- Mixte 24€**
- Le Croque 9€**
Pain de mie, jambon de paris, crème de truffe d'été, comté et roquette
- Petit Camembert rôti 11€**
Noix de pécan, sirop érable et fruits secs, mouillettes de pain de campagne
- Castaniù frites, cantal fondu et lard fumé**
Pour 1 5€
Pour 2 9€
- Frites de patates douces / sauce au yaourt citronné 8€**
- Assiette de frites 6€**

fromages

- au choix 6€**
Camembert de Normandie, Saint-Nectaire fermier, Cantal, Bleu d'Auvergne, Crottin de chèvre ou Comté
- Assiette 3 fromages 12€**

pour finir

- Brookie tiède au chocolat 11€**
Crème anglaise praliné, noix de pécan, et glace caramel au beurre salé
- Millefeuille 11€**
Fraise, crème légère à la pistache, confit de rhubarbe, huile d'olive et pistache
- Passion Pavlova 11€**
Confit de mangue au poivre de Sichuan, sirop limoncello/passion, gel passion, pistache et chantilly mascarpone à la vanille
- Des fruits, des fruits, des fruits 11€**
Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, ananas, fraise, groseille, grenade, pomme, sorbet coco, graine et coco croustillante
- Brioche perdue 10€**
Caramel, chantilly et glace vanille
- Île flottante 11€**
Agrumes, gel citron/yuzu, praline rose et crème anglaise
- Café gourmand 10€**



english menu