

## LES ENTRÉES

- Gaspacho de betterave et pastèque, féta et huile de menthe – 11 €<sup>(SG)</sup>
- Gravlax de dorade et maigre, autour du fruit de la passion – 15 €<sup>(SG)</sup>
- Accras de morue sauce thaï cacahuètes, légumes croquants – 15 €
- Falafels sur poivrons grillés, crème de menthe et citron – 15 €<sup>(SG)</sup>
- Brochette de poulet au gingembre, sauce Yakitori et salade – 13 €<sup>(SG)</sup>
- Langue de bœuf « à la chilienne » condiment « Pebre », légumes croquants – 12 €<sup>(€)</sup>
- « Arepas » de pulled pork, mozzarella et pickles d'oignons rouges – 11 €<sup>(SG)</sup>

## LES PLATS

- Linguines « Alle vongole » – 22 €\*  
Aile de raie à la Grenobloise, risotto crémeux au coulis de poivrons – 23 €<sup>(SG)</sup>
- Burger « cajun » servi avec ses frites – 19 €\*  
Effiloché de poulet façon cajun, mozzarella, coleslaw, mayonnaise citron vert
- Céviche de Maigre, maïs grillé et brocolis – 22 €<sup>(SG)</sup>
- Tataki de bœuf mariné au soja, salade de chou chinois, frites – 24 €\*<sup>(SG)</sup>
- Tajine de Kefta de bœuf aux légumes, pain Marocain « Batbout » – 22 €
- Épaule d'agneau marinée servie entière – 32 € par pers.<sup>(SG)</sup>  
(Pour deux personnes - Garniture au choix)

### Garniture supplémentaire au choix :

- Frites Maison – 5 €  
Mais grillé et brocolis – 5 €  
Risotto crémeux au coulis de poivrons – 5 €

*Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.*

## LES DESSERTS

- Assiette de fromages – 12 €
- Le Paris-Brest du Petit Jardin – 11 €
- Finger royal chocolat noir, ganaches deux chocolats – 11 €
- Pavlova déstructurée, aux fruits de saisons – 11 €<sup>(SG)</sup>
- Café Gourmand – 12 €

Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.

Pour un repas décontracté sur le pouce ou un déjeuner d'affaires, nous vous proposons cette formule rapide et gourmande :

### Formule Déjeuner 29 €

Plats de la carte avec un \* + café gourmand

Du mardi au vendredi hors jours fériés

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.