



NOTRE CARTE

Salade César 10€

Salade Iceberg, poulet mariné, lard grillé, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons à l'huile d'olive, origan, sauce César OU vinaigrette

Burratina Italiana 10€

Burratina Italiana (lait de vache), tomates anciennes, salade verte, jambon Serrano, mélange de graines, vinaigrette

Poké Végétarien 8€

Base riz vinaigré, carottes, avocat, champignons de Paris, concombre, pickles d'oignons, mélange de graines, herbes fraîches, betterave Chioggia, vinaigrette

Poké Tartufata 9€

Base riz vinaigré, carottes, avocat, champignons de Paris, concombre, pickles d'oignons, œufs durs et crème tartufata, herbes fraîches, betterave Chioggia, vinaigrette

Poké Poulet 9€

Base riz vinaigré, carottes, avocat, champignons de Paris, concombre, pickles d'oignons, poulet mariné, herbes fraîches, betterave Chioggia, vinaigrette

Poké Thon 10,50€

Base riz vinaigré, carottes, avocat, champignons de Paris, concombre, pickles d'oignons, tataki de thon mariné à la sauce soja, herbes fraîches, betterave Chioggia, vinaigrette

Tataki de thon 12€

Tataki de thon mariné à la sauce soja et graines de sésame, dés de mangue, herbes fraîches et garniture du jour

Plat du jour 9€

(sous réserve de disponibilité)
consultez notre page Facebook ou demandez nous :)

**Formule plat du jour + dessert (voir la carte)
10,90€**

**Formule plat du jour + dessert (voir la carte) + boisson soft au choix
(Coca Cola, Fuze tea, Evian 50cl, Badoit 50cl,
jus d'orange, pomme, ACE, pamplemousse, tomate, abricot, ananas)
12,90€**

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat noir intense 3€

Salade de fruits frais 3€

Fraisfee 3€

Fromage blanc 2,50€

Topping au choix : coulis fruits rouges, miel, sucre, brisure d'Oréo

NOS FORMULES SPECIALES APERITIF



Formule Afterwork télétravail (pour 2 personnes) 25€
Planche mixte de charcuterie et fromages (jambon Serrano, chorizo, saucisson sec, lomo séché, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, Cabeccou)
+ 2 bières 33cl « Super Power » (blonde 8°), brasserie Gué des Moines



Formule Apéro en Facetime (pour 2 personnes) 25€
Planche mixte de charcuterie et fromages (jambon Serrano, chorizo, saucisson sec, lomo séché, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, Cabeccou)
+ 1 bouteille de vin au choix
Vin rouge Flying Solo, Domaine Gayda
Vin blanc Domaine de ST Lannes, Côtes de Gascogne

NOS BOISSONS

Softs

Coca Cola 33cl 2,50€

Fuze Tea 25cl 2,50€

Badoit 50cl 2,50€

Evian 50cl 1,50€

Jus de fruits Granini 25cl 2,00€

(Pomme, ananas, tomate, abricot, orange, pamplemousse, ACE)

Bières 33cl

Super Power (blonde 8°), brasserie Gué des Moines 6€

Roi de Cœur (blonde 7,3°), brasserie Gué des Moines 6€

Game Over (Ambrée 5,8°), brasserie Gué des Moines 6€

Préambule (blanche 5,8°), brasserie Gué des Moines 6€

Série Noire (brune 7,5°), brasserie Gué des Moines 6€

Labelle NEIPA (IPA 5,8°), brasserie Gué des Moines 7€

Vins Blancs 75cl

Vinho Verde, Docil, Domaine Niepoort 29€

Prestige IGP Domaine de Bourdic 20€

Soif Art, Côtes du Tarn BIO 15€

Domaine de St Lannes, Côtes de Gascogne 15€

Vignes Rousses Domaine de Bourdic (moelleux) 29€

Vins Rouges 75cl

A l'Origine, Domaine de Bourdic, BIO 18€

Château Peyrat Graves, Bordeaux 20€

Flying Solo, Domaine Gayda 16€

Terrasses du Larzac, Clos du Serres, St Jean 25€

La Rabassière, AOP Duché d'Uzès, Domaine de Bourdic 22€

Vins Rosés 75cl

- Gris Blanc, Gérard Bertrand 15€

- Côteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche 22€

Vins demi bouteilles 37,5cl

- St Lannes, Côtes de Gascogne (blanc) 8€

- Château Peyrat Graves, Bordeaux (rouge) 12€

- Côteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche (rosé) 13€

