

HORAIRES

7 jours/7
De 12h00 à 14h30
De 19h30 à 22h30 (dernière commande)

ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

patatas bravas, aïoli maison : 5 

houmous aux 2 lentilles : 5 

soupe du moment : 6

salade de maquereau fumé maison, pommes à l'huile : 7


planche veggie : houmous, chips de patate douce, falafel, patatas bravas, samossas de chèvre : 13 

planche de charcuterie de notre charcutier « Desroches Frères » : 14

planche mixte « Xavier & Desroches Frères » (selon sélection) : 15

plateau de fromages de chez « Xavier fromager MOF » : 16

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de salade
les pains burgers sont fabriqués par « La Boulangerie des Pyrénées », artisan boulanger bio
supplément poitrine grillée 1,5

LE VEGGIE ZAATAR : 13 
pain bun bio, falafel, fromage frais au zaatar, fondue de rutabaga, roquette

L'ORIGINAL : 14
pain burger bio, haché de bœuf 150g, Tomme de Salers AOP, oignons, cornichon, mayonnaise maison au piment d'Espelette

LE CANARD : 14
pain burger bio, émincé de filet de canard fumé maison, chutney de figues, chèvre du Pic, roquette

GRANDES ASSIETTES

MON JARDIN D'HIVER : 12 
salade de lentilles, quinoa, choux rouge, choux chinois, roquette, chips de patate douce, mélange de graines

L'HIVERNALE : 14 
chèvres rôtis, toasts pain d'épices, poire comice pochée au vin chaud, salade, crudités d'hiver

PALET DE BUTTERNUT CONFIT : 13 
sauce à la fourme d'Ambert, accompagné de frites et salade

CHOUCROUTE GARNIE VÉGÉTALE : 15 
chou, saucisse de tofu façon « Strasbourg », saucisse fumée maison façon « Morteau », tofu fumé, pomme vapeur

PIÈCE DU BOUCHER : (tarif à l'ardoise)
garniture et sauce du moment

DESSERTS

PASTIS AUX POMMES SAUCE CARAMEL : 6

PROFITEROLE AU CRAQUELIN : 6

TIRAMISU AU POTIMARRON : 6

COUPE DE GLACE ARTISANALE « PHILLIPE FAUR » 1 / 2 / 3 BOULES : 2 / 3,5 / 4,5

