



brunch
Le dimanche uniquement

le " nature " 28

Boisson vitaminée :
Oranges fraîchement pressées ou Jus de pomme artisanal «MARCEL BIO»

Boisson chaude :
Thé du « Palais des Thés » ou café «Illy»

Tartine et Croissant au beurre

Œuf Bio à la coque

Poke Bowl, mélange de riz et céréales, avocat, carottes, concombre, oignons pickles et fruits frais avec au choix :

- Thon mariné
- Végé

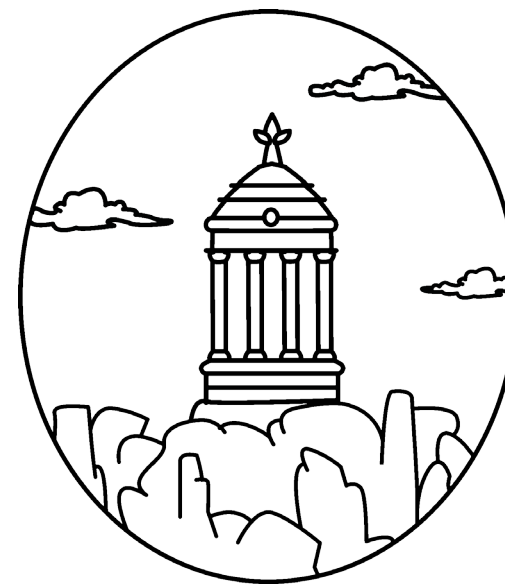
Taleggio, fromage italien

Fraises chantilly

Véritable gâteau basque

le " nature cocktail " 34

Le même avec une coupe de Champagne ou un Spritz



Une pause au vert, des produits frais,

Des plats faits





Les entrées

Mi-cuit d'espadon

Salmorejo, huile de basilic

Gaspacco de melon

Cardamome, vinaigre de Banyuls

Jardin de radis

Crumble de pain au charbon végétal, eau de radis vinaigrée, huile de fanes de radis, beurre à la sauge, radis de couleur crus

Gravelax de canette

Agrumes, tartare de fraises à la mélisse

Chaire de crabe

Wasabi, citron et courgettes

Les salades

Salade César

Cœur de romaine, volaille basse température, parmesan frais, croûtons, tomates marinées, sauce césar

Salade Végé

Sucrine, légumes primeurs, huile de pimprenelle



Les plats

9



Risotto végétarien

Légumes primeurs et huile de roquette

19



9



Cabillaud Skrei «petit bateau»

Mousseline de carottes des sables, mini carottes rôties, oranges fraîches

22



10

Volaille «Marlat»

Feuille de nori et shiitakés, légumes primeurs, sauce poulette

23



11

Entrecôte «Simmental» de Bavière maturée 500gr pour 2 pers

Grenailles nouvelle récolte et jeunes pousses

69

12

Les fromages

Assortiment de 2 fromages affinés AOC

Au choix : Taleggio - Ste Maure de Touraine - Comté - Fourme d'Ambert

10

Les desserts

19

Pavlova cerise

Glace coquelicot, crème montée à la lavande

8



19

Tarte à la pistache et fleur d'oranger

8

1000 feuille de pêches fondantes et romarin

8



Soupe de melon

Verveine cristallisée, sorbet

8

Fraisier

Mousse légère à la vanille, biscuit miel

9



Tous les jours, midi et soir

Entrée + Plat + Dessert

Propositions indiquées par le logo 

38

Tous les midis du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Plat du jour

15,0

Formule Bistrot

Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour

19,0

Formule Déjeuner

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

21,5

ROUGE

LOIRE

BIO Envol, Cheverny, Domaine des Huards, 2017

6 19 29

BIO Les Millerits, Anjou Villages Brissac, Domaine Lebreton JY, 2015

49

BOURGOGNE

BIO Les Loyeres, Maranges Premier Cru, Château Pommard, 2015

76

CÔTES DU RHÔNE

BIO La combe des Avaux, Côte du Rhône, Château Simian, 2018

32

NAT Renaissance, Côte du Rhône, Domaine Viret, **VDF** * 2014

42

BORDEAUX

BIO Tellus Vinéa, Bordeaux, Domaine Pueyo, 2018

6 19 29

BIO La Fleurgarderose, Saint Emilion Grand Cru, Domaine Pueyo, 2015

67

LANGUEDOC- ROUSSILLON

Les Moulins, Faugeres, Domaine Cottebrune, 2016

6,5 21 32

NAT Bruma, Domaine de Phénix, Pays D'Oc, 2018

41

BIO Pic Saint Loup, Domaine de Morties ,2018

43

BLANC

ALSACE

BIO Rosemberg, Sylvaner, Domaine Barmes Buecher, 2017

47

LOIRE

BIO Les Montys le Parc, Muscadet, Domaine Huchet, 2018

5 18 27

Le Pierrier, Sancerre, Domaine Thomas & Fils, 2018

8 24 37

BOURGOGNE

BIO Saint Jean de Narosse, Santenay, Domaine Contat Grangé, 2017

57

BIO Bourgogne Chardonnay, Château Pommard, 2015

62

CÔTES DU RHONE

BIO Lutece, Vignerons Parisien, **VDF** *, 2017

6 19 29

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST

Tintorela Sélection, Domaine Ribiera, **VDF***, 2017

6 19 29

Chardonnay, Domaine des Aspes, **IGP*** pays d'Oc, 2017

29

ROSÉ

M de Minuty, 2017

7 21 32

**Le millésime des vins peut varier selon l'arrivage. Prix net en euros.
Tous nos vins sont AOC excepté les vin signalés*
Taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.**