



Menu

TAPAS À PARTAGER

Houmous de pois chiches au cumin et huile d'olive, accompagné de blinis 🌱	9 €
Poivrons marinés au pesto et pain de campagne 🌱	13 €
Nems de poulet et sauce sucrée	13 €

ENTRÉES

Asperges en vinaigrette à l'agrumes 🌱	18 €
Burrata, guacamole et poivrons confits 🌱	16 €
Crevettes royales et sauce cocktail	21 €

SALADES

César du set	17 €
Poke Bowl : riz vinaigré, légumes du moment, saumon mariné, oignons crispy	21 €

PLATS

Quasi de veau et jus de viande	25 €
Bavette à l'échalote	25 €
Volaille farcie aux champignons et sa sauce citronnée	22 €
« 7 burger » (steak façon bouchère - 180 gr)	24 €
Ceviche de daurade, lait de coco	24 €
Saumon snacké à la plancha et son beurre blanc citronné	23 €
Omelette forestière 🌱	21 €
Omelette et topping au choix : fromage, tomate, jambon	17 €

ACCOMPAGNEMENTS 🌱

Purée de pommes de terre (écrasée à l'huile d'olive)	4,5 €
Frites-dallumettes maison	4,5 €
Riz basmati	4 €
Tomates à la Provençale	4,5 €
Salade verte	4 €

PÂTES

Penne, tomates, burrata	22 €
Pappardelle, daube de poulpe	23 €

FROMAGES

Notre sélection de fromages à l'assiette : Roquefort, Saint-Marcellin, Comté, accompagnés d'une salade de mâche et d'une confiture de figues	10 €
--	------

DESSERTS

Nos desserts sont réalisés par le chef pâtissier Bastien Maurel

Crème caramel à la vanille	9 €
Riz au lait	9 €
Fraises à la menthe, chantilly	9 €
Mi-cuit au chocolat	9 €
MINOTS (-10 ans)	16 €

Un steak haché du boucher ou tenders de poulet ou saumon snacké, accompagné(s) de frites ou haricots verts

Un pot de glace à la vanille ou un mi-cuit au chocolat

Un sirop ou une boisson 33 cl.

FORMULE MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi, le midi uniquement

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 25 €*
Entrée + Plat + Dessert – 30 €**

*Tarif membre : 20€ ** Tarif membre : 25 €