



SALADES MAISON **homemade salads** **9.00€**

CRAZY KUNG FU poulet au gingembre, carottes & courgettes, pousses de soja, chou chinois, cacahuètes, coriandre, sauce citron vert-gingembre
(avec ou sans poulet) *ginger chicken, carrots & zucchini, soy bean sprouts, peanuts, chinese cabbage, coriander, lime & ginger dressing*

BELLA RAGAZZA pâtes fusilli, pesto de basilic, crispy bacon, feta, tomates confites
(avec ou sans bacon) *fusilli pasta, basil pesto, crispy bacon, feta, sun-dried tomatoes*

Avec Boisson **ou** Dessert **11.50€**

Avec Boisson **&** Dessert **14.00€**

boisson fraîche, Heineken 25CL, verre de vin bio Naturalys

CROQUES MAISON **homemade hot sandwiches** **9.50€**

pain au levain « Max Poilâne », produits frais, servis avec salade
sourdough bread, fresh products, served with side salad

SOPRANO tomates, mozzarella, grana padano, caviar d'aubergines, basilic
tomatoes, mozzarella, grana padano, eggplant caviar, basil

TANDOORI poulet, roquette, menthe, oignons rouges, sauce curry maison
chicken, arugula, mint leaves, red onions, homemade curry sauce

THE CLASSIK jambon blanc au torchon, pesto de basilic maison, emmental
ham, homemade basil pesto, swiss cheese

Avec Boisson **ou** Dessert **12.00€**

Avec Boisson **&** Dessert **14.50€**

boisson fraîche, Heineken 25CL, verre de vin bio Naturalys

SUGGESTIONS DU JOUR MAISON **homemade suggestions of the day**

à découvrir sur notre ardoise, selon l'humeur du chef
to discover on our chalkboard, according to the chef's inspiration

PLAT / RISOTTO MAISON **HOMEMADE DISH / RISOTTO** **11.00€**

BAGEL MAISON **HOMEMADE BAGEL** **9.50€**



APÉRO TAPAS appetizers

4.00€ pièce
each

TAPAS DE LÉGUMES / VEGAN TAPAS

Artichauts marinés / marinated artichokes
Courgettes marinées / marinated zucchinis
Tomates confites / sun-dried tomatoes
Houmous Maison / homemade hummus

Caviar d'Aubergines / eggplant caviar
Tapenade de Poivrons / bell pepper tapenade
Tapenade Tomates-Olives / tomatoes and olives tapenade
Tapenade d'Olives Noires / black olives tapenade

FROMAGE À PICORER / BITE-SIZE CHEESE

Tomme de Brebis / ewe cheese
Feta marinée aux herbes / feta with herbs

Gouda au cumin / gouda with cumin
Comté / comté cheese

CHARCUTERIE / CURED MEATS

Jambon Serrano AOC / serrano ham
Chorizo Cular / spanish chorizo

Mini saucissons des monts du lyonnais / small dry sausage

Tapas & Verre de vin bio / Heineken 25CL 6.00€

Assiette de 4 Tapas au choix 12.00€

NOS DESSERTS our desserts

« **BLACK & WHITE** » **MAISON** **3.20€**
tiramisu chocolat blanc & cookie / white chocolate & cookie tiramisu

« **LE BIGOUDEN** » **MAISON** **3.20€**
tiramisu caramel au beurre salé / salted butter caramel tiramisu

« **L'EXOTIQUE** » **MAISON** **3.20€**
salade de fruits exotiques frais / fresh exotic fruits salad

« **PANNA COTTA** » **MAISON** **3.20€**
servi avec un coulis fruits rouges / served with red fruits coulis

MUFFIN **2.50€**
chocolat au lait Milka / triple chocolat / myrtilles - milk chocolate Milka / triple chocolate / blueberry

CRÊPE AU SUCRE **2.50€**
Supplément / Extras » nutella / confiture / chocolat / caramel beurre salé / crème fouettée) **0.50€**

GLACES (VOIR CARTE) **À PARTIR DE 2.50€**
ICE CREAMS (ASK THE MENU) **STARTING AT 2.50€**