



LA CARTE

CLASSIQUES

CLASSIC CHICKEN CÆSAR	21
GRANDE SALADE NIÇOISE & THON MI-CUIT	24
PETITS CHÈVRES RÔTIS & SALADE MESCLUN	15
TARTARE DE BŒUF "AUBRAC PURE RACE"	25
LE CLASSIQUE CHEESEBURGER	26
MACARONI AUX MORILLES	27
LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR	15
LE PARISIEN CROQUE-MADAME	16
OMELETTE BLANCHE, POUSSÉS D'ÉPINARDS & AVOCAT	19
CHIC BOWL	26
SAUMON LABEL ROUGE CRU, AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BASMATI, QUINOA, POIS CHICHES, CHOU ROUGE & GRAINES	

15h à 19h

3 PETITS NEMS AU POULET	13
FRITES SAUCE BÉARNAISE	10
AVOCADO TOASTS	14
PAIN AUX CÉRÉALES, CREAM CHEESE À LA CIBOULETTE & AVOCAT	
4 MINIS CROQ	14
PAIN DE MIE TOASTÉ, JAMBON BLANC & EMMENTAL	

ENTRÉES

ORGANIC ROOTS JUICE	11
BETTERAVE, GINGEMBRE, ORANGE, CAROTTE BIO	
GREEN PRINCE JUICE	12
CONCOMBRE, ÉPINARDS, CHOU KALE, LIME, POMME VERTE	
-	
VELOUTÉ DE POTIRON & CHATAÎGNES	15
BETTERAVES MULTICOLORES, STRACCIATELLA & NOISETTES TOASTÉES	16
POIREAUX À LA FLAMME SERVIS TIÈDES, SAUCE RAVIGOTE TRUFFÉE	18
ARTICHAUTS POIVRADE, ŒUF MOLLET BIO & TRUFFE FRAÎCHE	24
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE, GINGEMBRE & CITRON VERT	18
CRUDO DE BAR, SAUCE GRAVELAX, POMME GRANNY & ANETH	21
VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA & GINGEMBRE	19
PETITS NEMS DE POULET	16
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FIGUES ÉPICÉES	28

VEGGIE

TARTE FINE DE POTIMARRON RÔTI, FETA & SALADE D'HERBES	21
-	
CURRY DE LÉGUMES D'HIVER & QUINOA	26
RISOTTO D'ÉPEAUTRE, LÉGUMES RACINE & STRACCIATELLA	27
VEGAN BUDDHA BOWL	25
TOFU MARINÉ, AVOCAT, MANGUE, RIZ BASMATI, QUINOA, FÈVES, CAROTTES AU CUMIN, CHOU ROUGE & POIS CHICHES	

PLATS

DOS DE CABILLAUD SOJA-GINGEMBRE & ÉPINARDS FRAIS	29
SAUMON LABEL ROUGE VAPEUR, HUILE D'OLIVE EXTRA	31
FILET DE BAR GRILLÉ, SAUCE VIERGE AUX FRUITS SECS & PIGNONS	32
GAMBAS SAUTÉES, COCO-CACAHUÈTES	35
POULPE GRILLÉ CARAMÉLISÉ, VELOUTÉ DE MAÏS & POIS CHICHE CRISPY	32
POÊLÉE DE ST JACQUES FRANÇAISES, PANAI & GINGEMBRE	34
-	
FILET DE POULET MARINÉ AU CITRON, SAUCE CURRY	26
TRADITIONNEL CHÂTEAU FILET AU POIVRE NOIR	38
ENTRECÔTE DE LA "NIVERNAISE SAINT-HONORÉ" AU GRILL	42
QUASI DE VEAU RÔTI À LA CRÈME & CHAMPIGNONS DE PARIS	28
FOIE DE VEAU POÊLÉ AUX AMANDES, JUS CORSÉ	29
FILET DE CANARD RÔTI AU MIEL, POMMES / AUBERGINES	29
CURRY D'AGNEAU AUX AMANDES & RAISINS	28
-	
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :	
JEUNES POUSSÉS MESCLUN • HARICOTS VERTS • FRITES MAISON • POMMES PURÉE RIZ BASMATI • QUINOA AUX LÉGUMES • TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS	
ACCOMPAGNEMENT SUPP. +7€	

DESSERTS

MA MÈRE N'AIME QUE LE CANTAL AFFINÉ	10
-	
FROMAGE BLANC 0%, GRANOLA & MIEL ÉPICÉ	11
ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL, CRÈME ANGLAISE	12
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER®	15
PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE PURE VANILLE	15
POIRE BELLE-HÉLÈNE	14
LA PROFITEROLE	14
TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES & CHANTILLY PURE VANILLE	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN, GLACE VANILLE	14
SALADE DE FRUITS FRAIS	14
CAFÉ GOURMAND MINI PÂTISSERIES GOURMANDES	16

GLACES

CASSE-NOISETTE	15
GLACE NOISETTE, SAUCE CHOCOLAT, MERINGUE SOUFFLÉE, GRANOLA CHOCOLAT "CATHERINE KLUGER", NOISETTES CARAMÉLISÉES & CHANTILLY	
CAFÉ LIÉGEOIS	15
GLACE CAFÉ, LIQUEUR DE CAFÉ, MERINGUE, CHANTILLY, SPÉCULOOS & GRAINS DE CAFÉ	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	15
GLACE CHOCOLAT, COOKIES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY & MERINGUE	

LES GLACES & SORBETS DE LA MAISON  VANILLE, MOKA, CARAMEL BEURRE SALÉ, CITRON VERT, FRAMBOISE, MANGUE, SORBET CACAO

LA BOULE 7