

LES ENTRÉES

Samoussas de Pélaridon, miel, olives noires et ses légumes croquants – 11 €

Gravlax de dorade et maigre, crème au wasabi et citron vert – 15 € 

Accras de morue et lieu, cacahuètes, légumes croquants – 15 €

Sopaipillas aux poulpes, salade, légumes croquants – 15 €

Galette de blé et courges garnies de poulpes en rouille, pois chiches grillés

Crevettes au Satay, chou mariné et légumes croquants – 13 € 

Langue de bœuf « à la chilienne », condiment « Pebre », salade verte et ses légumes croquants – 12 € 

Empanadas de pulled pork, condiment « Pebre », confiture de piment – 11 €

LES PLATS

Linguines aux crevettes, bisque de langoustine et petits légumes – 22 €*

Aile de raie à la Grenobloise, risotto crémeux épinards – 23 € 

Burger « cajun » servi avec ses frites – 19 € *

Effiloché de poulet façon cajun, mozzarella, coleslaw, mayonnaise citron vert

Lieu « à l'américaine » servi avec ses légumes vapeur – 22 €

Tataki de bœuf, salade de chou chinois, laquage soja, sauce menthe – 24 €* 

Tajine de veau, douces épices, fruits cuits, accompagné de pommes de terres grenailles – 22 € 

Épaule d'agneau marinée servie entière – 32 € par pers. 

(Pour deux personnes – deux garnitures au choix)

Garniture supplémentaire au choix:

Frites Maison – 5 € Légumes de saison – 5 € Risotto crémeux aux épinards – 5 €

Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.

LES DESSERTS

Assiette de fromages – 12 €

Le Paris-Brest du Petit Jardin – 11 €

Finger royal chocolat noir, ganaches deux chocolats – 11 €

Pavlova déstructurée, sorbets citron et fraise – 11 €

Café Gourmand – 12 €

Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.

Pour un repas décontracté sur le pouce ou un déjeuner d'affaires, nous vous proposons cette formule rapide et gourmande :

Formule Déjeuner 29 €

Plats de la carte avec un * + café gourmand

Du mardi au vendredi hors jours fériés

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.