



Nos smørrebrøds

[Prononcé *smeurbreud* c'est le concept même du sandwich ouvert Danois]

Beef

Rosbeef de bœuf d'Aubrac, pickles de concombre, sauce savora.

TUNA

Ventrèche de thon confite à l'huile d'olive, citron, crémeux d'aubergines.

GOAT

Mousse de chèvre frais au carvi, pickles de betteraves.

2 tartines smørrebrøds + une salade ou un potage + Dessert : 20€

Déjeuner

Entrées

- Briouates de kefta de bœuf, sauce yaourt parfumée à la menthe.
[Ou végétarien...](#)
- Cake au Cantal entre-deux & à l'ail des ours, snacké, jeunes pousses.

Plats

- Escalope de veau panée à la Milanaise, langue d'oiseau verte, jus de veau aux capres, citron.
[Ou végétarien...](#)
- Dahl de lentilles Bio corail de la ferme de la Périère parfumées aux épices, lait de coco, citron vert, Amandes grillées.

Desserts

- Cheesecake Basque, coulis de K6.
Ou
- Elton Mess, fraises, meringue au charbon végétal, chantilly parfumée à la verveine.

Entrée + Plat + Dessert : 24€ / 22€

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert : 22€ / 20€



Le Fish & Chips [du Vendredi](#) : Cabillaud en tempura & pommes allumettes + dessert : 24€

Chaque prix est entendu par couleur. Toute modification entraîne le tarif le plus haut.
Merci de bien vouloir nous préciser vos allergènes dès la prise de commande.

Nous réalisons une cuisine de produits frais dans le respect de la saisonnalité.
Certains produits peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension.
Prix euros nets TTC