

En apéro



-  St Marcellin mariné aux épices douces & pain 5€
-  Olives plurielles 4€
-  Fruits secs, cacahuètes & pois chiches grillés. 4€

Friterie



-  CORNET DE FRITES 5€
- PONTINE** 12€
Frites, chorizo, crème de camembert, jus de viande, oignons frits.
-  **PONTINE VÉGÉ** 10€
Frites, crème de camembert, tomates séchées, oignons frits
-  **FALAFELS (x6)** 10€
Crème de sésame aux citrons confits

Braséro



- SAUCISSE DE TOULOUSE** 11€
Jus de viande et frites
- EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD** 15€
sauce à l'orange, pommes de terre mitraille
- PAVÉ DE TRUITE À LA FLAMME,** 14€
Sauce vierge et riz aux légumes
-  **TOFU AU SOJA & GINGEMBRE** 11€
Riz aux légumes & tchachouka

BOWLS



-  **BURRATA** 13€
Houmous aux tomates séchées, tomates anciennes, roquette & pesto maison

Menu Enfant 10€

1/2 plat : SAUCISSE ou
POISSON ou FALAFEL
+ 1 sirop

+ 1 boule
de glace

XXL À PARTAGER
selon dispo

CÔTE DE BOEUF MARINÉE
8 €/ 100 GR

Entre 800gr ET 1,6 kg , tranchée
Avec frites et légumes