

À PARTAGER

LA CARTE DU SOIR

Burrata & Tomates d'antan - 12.00 €

Burrata crémeuse, carpaccio de tomates et pesto.

Poulet doré à la chapelure - 12.00 €

Morceaux de poulet croustillants et sauce de votre choix.

Croque Monsieur - 18.00 €

Pain brioché, béchamel au comté, jambon blanc et comté râpé.

Ravioles du Dauphiné IGP, parmesan - 16.00 €

Ravioles fondantes et crème de parmesan.

Frites de polenta, sauce barbecue - 10.00 €

Frites de polenta croustillantes, piment d'Espelette et sauce barbecue.

Assiette de fromages affinés - 12.00 €

Assiette de charcuterie - 12.00 €

Salade verte du moment - 5.00 €

Fondant au chocolat - 9.00 €

Cœur coulant, boule de glace vanille Bourbon de Madagascar, sauce caramel au beurre salé.

Crème brûlée - 8.00 €

Assiette de fruits de saison - 10.00 €

Disponible du mardi au samedi de 18 heures à 21 heures.
Prix nets en euros, taxes et service compris.



TO SHARE

EVENING MENU

Burrata & Heirloom tomatoes - 12.00 €

Creamy Burrata, tomato carpaccio, pesto

Crispy breaded chicken - 12.00 €

Crispy chicken bites with sauce of your choice

Croque Monsieur - 18.00 €

Brioche bread, comté béchamel, white ham, grated comté.

Dauphiné IGP ravioli with parmesan - 16.00 €

Delicate ravioli served with a creamy parmesan sauce

Polenta fries with barbecue sauce - 10.00 €

Crispy polenta fries with Espelette pepper, barbecue sauce

Selection of matured cheeses - 12.00 €

Selection of cured meats - 12.00 €

Seasonal green salad - 5.00 €

Chocolate fondant - 9.00 €

Runny heart, Madagascar Bourbon vanilla ice cream, salted butter caramel sauce.

Crème brûlée - 8.00 €

Seasonal fresh fruit plate - 10.00 €

Available Tuesday to Saturday, from 6:00 pm to 9:00 pm.
Net prices in euros, taxes and service included.

