

à partager... ou pas !

Chicken tenders

Poulet frit sauce BBQ

4 pièces - 8

8 pièces - 14

Croc top - 7

Croque toasté jambon
sec, comté, roquette.

Stracciatella (veggie) - 7

Verrine stracciatella,
huile d'olive, balsamique,
focaccia maison.

Bol de frites - 4

Extra sauce chorizo - 1.5

Planches (soir)

Tapas - 18

Stracciatella et focaccia,
4 tenders, dips de pois
chiches aux épices.

Mixte - 18

Charcuterie - 10

Fromage - 10

Du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h15

Viande d'origine française, produits
boulangers artisanaux, fruits et
légumes de saison.



plats

Cordon bleu chorizo / comté 16
servi avec des pommes de terre rôties au
beurre et une crème de chorizo.

Bloom bowl 15
Orge perlé, fêta grillée au zaatar,
vinaigrette miel-sumac, tomates confites,
mesclun et noisettes.
Suggestion de la cheffe : extra oeuף - 1.5

Plat du jour (midi en semaine) 14

Menu enfant 12
Steak ou 2 tenders- frites et salade.
Sirop et glace.

burgers

Nos burgers sont servis avec des frites maison et de la salade.

L'Original

Steak haché façon bouchère, comté, pickles de
cornichons, ketchup artisanal, moutarde.

Suggestion de la cheffe : extra poitrine fumée - 1.5

L'Halloumi lover (veggie)

Halloumi grillé, galette de pois chiches
épiciée, sauce yaourt et citron confit,
coleslaw, pickles d'oignons rouges.

Burger du moment

Poulet croustillant, cheddar, pickles
d'oignons rouges, salade, sauce BBQ maison.

les extras

Chicken tender 2 pièces - 4 Steak - 5
Poitrine fumée 2 tranches - 1,5 Oeuf bio - 1,5
Comté - 1,5 Frites - 4

allergènes



desserts

Mousse au chocolat 7
Servi avec un croustillant façon rose
des sables.

Dessert du moment 8
Crème aérienne mascarpone
pistache, palet breton, coeur glacé
cassis.

Dessert du jour (midi en semaine) 5,5

Café gourmand (midi) 8

Glace ou sorbet (2 boules) 5,5

Vanille - Chocolat - Caramel - Barbe à papa
Citron jaune - Citron vert - Cassis - Fraise - Yaourt

menu