

Février
2026

MENU

Mardi au Dimanche

Du 03
Février au
01 Mars

ENTRÉES

Houmous de betteraves et kesra aux herbes,
siphon au thym, pois chiches grillés au cumin, cubes de pommes
acidulées et sésame blond
(sésame, gluten, lait pasteurisé)



Velouté de courge et oeuf parfait,
brunoise de potimarron brûlé, huile infusée aux noisettes
et tapioca soufflé
(céleri, oeuf, fruits à coque)



PLATS

Effiloché de porc et jus réduit miel cardamome,
duo de mousseline de patate douce, pétales d'oignon rouge fondant,
carottes rôties, ketchup d'oignon rouge et semoule de chou fleur cru
(miel)



Kefta de lieu noir gingembre sésame noir et boulgour lié au panais,
chou romanesco rôti, hachée d'algue aigre douce, bisque citronnée
et tuile dentelle d'encre de seiche
(poisson, lait pasteurisé, sésame, gluten, crustacé, sulfites)

Pressé d'endive à la muscade et polenta crémeuse,
brocolis croquants, crème de raclette de Savoie, noisettes concassées
et chips de légumes
(lait, fruits à coque)



FROMAGE

Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la Fromagerie B.O.F,
en lien direct avec des fromagers de notre région
(lait)



DESSERTS

Mousse au chocolat noir et popcorn caramel fleur de sel,
biscuit vanille, tuiles de chocolat blanc et poudre de cacahuètes
(lait pasteurisé, oeuf, gluten, arachide)



Panna cotta végétale praline et siphon matcha,
coulis d'orange sanguine, gel de grenade, éclats de praline et tuile
au zeste d'orange
(fruits à coque, gluten)



*TTC SERVICE COMPRIS
**HORS JOURS FÉRIÉS

PRIX*		FORMULES DU MARDI AU VENDREDI MIDI		RÉGIME ALIMENTAIRE	L'entièreté de notre carte de restauration est cuisinée à partir de produits frais, locaux et de saison, et est renouvelée chaque mois. Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
entrée	10 euros			végétarien	
plat.....	17 euros			sans lactose	
assiette fromages.....	8 euros				
dessert.....	8 euros			sans gluten	
entrée-plat	24 euros				
plat-dessert.....	22 euros				
entrée-plat-dessert..	29 euros				

12H - 14H 19H30 - 21H45

RESTAURANT

Mois
Février

CARTE

coffee shop - afterwork

Du 03
Février au
01 Mars

PÂTISSERIES

Cookie chocolat-noisette,
ganache au chocolat noir, noisettes torréfiées,
pépites de chocolat
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruits à coque)



Cookie praline rose et matcha,
chantilly vanille et éclats de praline rose
(œuf, lait pasteurisé, gluten, fruits à coque)



Cookie deux chocolats,
ganache chocolat blanc, pépites chocolat blanc et
noir
(œuf, lait pasteurisé, gluten, fruits à coque)



Brownie au chocolat et aux cacahuètes,
ganache au caramel, caramel beurre salé, copeaux de
chocolat et cacahuètes
(œuf, lait pasteurisé, gluten, arachides)



Financier végétal aux poires,
coulis poire badiane, chantilly végétale vanille,
amandes effilées et pétales de rose
(gluten, œuf, fruits à coque)



Carrot cake,
chantilly au citron, coulis d'orange, graines de
courges et noix torréfiées
(gluten, fruits à coque)



FROMAGE

Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la
Fromagerie B.O.F, en lien direct avec des fromagers
de notre région
(lait)



*TTC SERVICE COMPRIS

PRIX*		RÉGIME ALIMENTAIRE		Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
cookie.....	3,80 euros		végétarien	
gâteau.....	5,50 euros		sans lactose	
fromages.....	8 euros		sans gluten	

COFFEE SHOP ET AFTERWORK
14H - 18H30