

CARTE DU MIDI



DE 12H À 14H

Houmous aux herbes

& pain pita de notre boulanger

| 7,5€

Tian de légumes

Crumble parmesan, crème montée chèvre

| 9€

Burrata fraises & pistache

Burrata 125g, fraises, basilic, olives de Kalamata et pesto de pistache

| 12€

Salade de saison

Petit ou grand format (voir ardoise, prix variable)

Pita poulet

Pain pita artisanal, effiloché de poulet mariné, salade, tzatziki, concombre, pickles d'oignons rouges

| 17€

Pita pulled pork

Pain pita artisanal, effiloché de porc mariné, chou blanc, carottes & mayo fumée, pickles d'oignons rouges

| 17€

Pita halloumi

Pain pita artisanal, halloumi grillé (fromage de Chypre), légumes rôtis façon ratatouille, tzatziki, pickles d'oignons rouges

| 17€

TOUS NOS SANDWICHS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON & DE SALADE

Chakchouka

Poivrons mijotés dans une compôtée de tomates épicées

Servie avec 2 œufs fermiers, fêta, herbes fraîches & pain pita

| 16€

Poisson de la Criée

(voir ardoise, prix variable)

Suggestion du moment

(voir ardoise, prix variable)

Supplément bol de frites maison | 4€

Supplément bol de salade verte | 2,5€

Supplément halloumi | 5€

CARTE DU MIDI



DE 12H À 14H

DESSERTS

Pêche & verveine | 7€

Pêche pochée à la verveine, crème montée vanille, crumble verveine

Moelleux caramel & chocolat | 8€

Moelleux caramel beurre salé, sauce chocolat noir, cacahuètes & fleur de sel

Tiramisu pistache noisette | 8,5€

Praliné pistache/noisette, pistaches & noisettes torréfiées

Assiette de fromage seul | 7€ à partager | 14€

Assortiment de fromages Beillevaire, chutney maison

Nos glaces

Artisanales et françaises

1 / 2 / 3 boules | 3,5€ | 5,5€ | 7€

Vanille bourbon / Chocolat / Cacahuètes / Fraise / Pêche de vigne / Citron - basilic

Supplément chantilly | 0,5€

Coupes glacées | 8,5€

Choco-cacahuète *1b chocolat, 1b vanille, 1b cacahuètes, sauce chocolat maison, chantilly & chouchou*

Summer *1b vanille, 1b pêche de vigne, 1b fraise, coulis framboise, chantilly & noisettes torréfiées*



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Mini pita poulet
ou Beignets de poisson

+
Frites

+
Glace 1 boule
ou Cookie

12€

Assiettes * À PARTAGER

CARTE DU SOIR

DE 19H À 21H30



Bol de frites | 4,5€

Houmous aux herbes | 7,5€

& pain pita de notre boulanger

Tartinade du moment | 8€

Labneh & carottes rôties | 10€

Labneh au cumin, persil frais - **servi avec pain pita**

Accras de poisson x7 | 10€

Selon arrivage de la Criée, sauce ketchup épicé

Burrata fraises pistache | 12€

Burrata 125g, fraises, basilic, olives de Kalamata et pesto de pistache

Filets de poulet panés | 4 pcs | 9€

Chapelure origan parmesan, chantilly parmesan | 6 pcs | 13€

| 8 pcs | 16€

Assiette de fromage | 14€

Assortiment de fromages Beillevaire, chutney maison

Chakchouka | 16€

Poivrons mijotés dans une compotée de tomates épicée

Servie avec fêta, herbes fraîches, œufs fermiers & pain pita

Suggestion du soir

Selon les envies de la cheffe (prix variable)

Recharge pain pita | 1€

* TOUTES NOS PRÉPARATIONS, SAUCES & CONDIMENTS SONT RÉALISÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS & MAISON

Prix indiqués en TTC, services inclus. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sous demande auprès du personnel.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARTE DU SOIR



DE 19H À 21H

NOS DESSERTS

Pêche & verveine

| 7,5€

Pêche pochée verveine, crème montée vanille, crumble baies de verveine

Moelleux caramel & chocolat

| 8€

Moelleux caramel beurre salé, sauce chocolat noir, cacahuètes & fleur de sel

Tiramisu pistache & noisette

| 8,5€

Crème pistache, praliné pistache-noisette, pistaches & noisettes torréfiées

Nos glaces

Artisanales et françaises

1 / 2 / 3 boules

| 3,5€ | 5,5€ | 7€

Vanille bourbon / Chocolat / Cacahuètes / Fraise / Pêche de vigne / Citron - basilic

Supplément chantilly

| 0,5€

Coupes glacées

| 8,5€

Choco-cacahuète

1b chocolat, 1b vanille, 1b cacahuètes, sauce chocolat maison, chantilly & chouchou

Summer

1b vanille, 1b pêche de vigne, 1b fraise, coulis framboise, chantilly & noisettes torréfiées

