



## LA CARTE

### CLASSIC BISTROT

<b>CHIC POKE BOWL</b> SAUMON LABEL ROUGE CRU, AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BASMATI, QUINOA, POIS CHICHES, CHOU ROUGE & GRAINES	25
<b>VEGAN BUDDHA BOWL</b> TOFU MARINÉ, AVOCAT, MANGUE, RIZ BASMATI, QUINOA, FÈVES, CAROTTES AU CUMIN, CHOU ROUGE & POIS CHICHES	25
<b>CLASSIC CHICKEN CÆSAR</b>	18
<b>GRANDE SALADE NIÇOISE &amp; THON MI-CUIT</b>	24
<b>PETITS CHÈVRES RÔTIS, SALADE MESCLUN &amp; GRAINES TOASTÉES AU MIEL</b>	15
<b>LE CLASSIQUE CHEESEBURGER</b>	22
<b>LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR</b>	15
<b>LE PARISIEN CROQUE-MADAME</b>	16
<b>MACARONI AUX MORILLES</b>	26
<b>OMELETTE PLATE D'OEUFs BIO "COMME VOUS LA SOUHAITEZ"</b>	18
<b>SAUMON FUMÉ &amp; CRÈME FRAÎCHE</b>	24

### ENTRÉES

<b>ORGANIC ROOTS JUICE</b> JUS DE BETTERAVE, GINGEMBRE, ORANGE & CAROTTE BIO	11
<b>GREEN PRINCE JUICE</b> JUS DE CONCOMBRE, ÉPINARDS, CHOU KALE, LIME & POMME VERTE	12
<b>SOUPE DE POTIMARRON, CHIPS DE SALSIFIS &amp; CHÂTAIGNES</b>	13
<b>BETTERAVES ROUGES &amp; JAUNES, STRACCIATELLA &amp; NOISETTES TOASTÉES</b>	15
<b>HARICOTS VERTS "EXTRA-FINS", AMANDES GRILLÉES &amp; MIMOSA</b>	13
<b>SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, POUTARGUE &amp; PÉTALES DE BONITE SÉCHÉE</b>	18
<b>ŒUF MOLLET BIO, PETITS LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE MOUTARDÉE</b>	14
<b>TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE, GINGEMBRE &amp; CITRON VERT</b>	18
<b>CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE, CITRON, GRENADES &amp; SÉSAME NOIR</b>	19
<b>FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY MANGUE</b>	25
<b>POÊLÉE DE CÈPES, CRÈME D'AIL &amp; PERSIL</b>	24
<b>PETITS NEMS DE POULET</b>	16
<b>VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA &amp; GINGEMBRE</b>	17

### PLATS

<b>LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, SAUCE CURRY &amp; QUINOA</b>	24
-	
<b>SAUMON LABEL ROUGE VAPEUR, HUILE D'OLIVE EXTRA</b>	28
<b>FILET DE BAR GRILLÉ, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE VIERGE DE LUXE</b>	31
<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI AUX MORILLES</b>	33
<b>GAMBAS SAUTÉES, COCO CACAHUÈTES</b>	31
<b>POULPE GRILLÉ CARAMÉLISÉ, CONDIMENT RIVIERA</b>	36
-	
<b>BLANC DE POULET DORÉ MINUTE, SAUCE CURRY &amp; CHUTNEY</b>	24
<b>ENTRECÔTE DE LA "NIVERNAISE-SAINT HONORÉ" AU GRILL</b>	33
<b>TRADITIONNEL CHÂTEAU FILET AU POIVRE NOIR</b>	32
<b>QUASI DE VEAU À LA CRÈME &amp; CHAMPIGNONS DE PARIS</b>	25
<b>CASSOLETTE DE RIS &amp; ROGNONS DE VEAU BRAISÉS, FINE PERSILLADE</b>	28
<b>TARTARE DE BŒUF "AUBRAC PURE RACE" CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR</b>	24

#### ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- JEUNES POUSSÉS MESCLUN - HARICOTS VERTS -
- FRITES MAISON - POMMES PURÉE -
- RIZ BASMATI - QUINOA AUX LÉGUMES -

### DESSERTS

<b>MA MÈRE N'AIME QUE LE CANTAL AFFINÉ</b>	10
<b>FROMAGE BLANC 0%, GRANOLA &amp; MIEL ÉPICÉ</b>	11
<b>ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL, CRÈME ANGLAISE</b>	12
<b>TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES &amp; CHANTILLY PURE VANILLE</b>	14
<b>MŒLLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN &amp; GLACE VANILLE "BERTHILLON"</b>	15
<b>TARTE BOURDALOUE, POIRES &amp; AMANDES</b>	13
<b>SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER</b>	12
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS MANGUE, ANANAS, KIWI, GRENADE &amp; PASSION</b>	13

### LES GLACES

<b>LA PROFITEROLE</b> CHOUX, GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, SAUCE CHOCOLAT CHAUD	14
<b>CASSE NOISETTE</b> GLACE NOISETTE, SAUCE CHOCOLAT, MERINGUE SOUFFLÉE, GRANOLA CHOCOLAT CATHERINE KLUGER, NOISETTES CARAMÉLISÉES & CHANTILLY	16
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> GLACE MOKA, LIQUEUR DE CAFÉ, MERINGUE, CHANTILLY, SPÉCULOOS & GRAINS DE CAFÉ TORRÉFIÉS	16
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> SORBET CACAO, COOKIES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY & MERINGUE	16
<b>LES GLACES &amp; SORBETS</b> VANILLE, MOKA, NOISETTE, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOUGAT MIEL CITRON VERT, FRAMBOISE, MANGUE, FRAISE, SORBET CACAO	LA BOULE 6