

ENTRÉES

SALADE WALDORF, MESCLUN, POMMES, FENOUILS, CANNEBERGES, NOIX DE GRENOBLE ET VINAIGRETTE MOUTARDE AU MIEL (SG) *	9	FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE , PATATES DOUCES, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET ROQUETTE AU BALSAMIQUE	12
SALADE DE ROQUETTE , BETTERAVES RÔTIÉS, CAROTTES MARINÉES, RAISINS SECS, ET CRÈME AU VINAIGRE BALSAMIQUE (SG) *	9	TARTARE DE BŒUF, SHIITAKE, OIGNONS CROUSTILLANTS, ET AIOLI AU PARMESAN	10
CRÈME DE TOMATE ET LAIT DE COCO (VG+SG) *	7	CHILI VÉGÉTARIEN ET CRÈME SURE (V+SG) *	9

BOULETTES (SERVIS PAR 3)

VÉGÉTARIENNE SAUCE COCO ET CURRY (VG)	7	BŒUF SAUCE TOMATE ET PARMESAN	7
VÉGÉTARIENNE SAUCE PESTO ÉPINARD BASILIC (VG)	7	BŒUF BACON CHEDDAR SAUCE BBQ FUMÉE	8
FROMAGE DE CHÈVRE ,NOIX ET MIEL ÉPICÉ (V)	9	PORC CHORIZO SAUCE CHIMICHURI	8
FROMAGE DE CHÈVRE PDT DOUCE ET HERBES (V)	8	POULET ESTRAGON ET PESTO TOMATES SÉCHÉES	8
TILAPIA PANNÉ AU PANKO SAUCE TARTARE ET CITRON	8	POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	9
THON ET MAYONNAISE ÉPICÉE	8	VEAU PARMIGIANA SAUCE TOMATE ÉPICÉE	9
TOFU TEX MEX ET CRÈME JALAPENO (V)	7	MEATBALL DU JOUR	PM
FALAFEL SAUCE YOGOURT CUMIN (V)	7		

(VG= VÉGÉTALIEN / V= VÉGÉTARIEN / SG = SANS GLUTEN)

SANDWICH MEATBALL: AJOUTEZ VOS MEATBALLS DANS UN PAIN BRIOCHÉ AVEC UNE TRANCHE DE MOZZARELLA 13

A CÔTÉS

PURÉE PDT MAISON (SG) *	6	RATATOUILLE (SG) *	7	PETITE VERTE (SG) *	5
RIGATONI (SAUCE AU CHOIX)	5	POLENTA CRÉMEUSE (SG) *	7	BRIOCHE TRANCHÉE	2
		EDAMAME LIME CHILI SÉSAME (SG) *	6		

SANDWICHS CRÈME GLACÉE

(1 CHOIX DE BISCUIT ET 1 CHOIX DE CRÈME GLACÉE)

BISCUIT:

PÉPITES DE CHOCOLAT
MACADAM ET CHOCOLAT BLANC
DOUBLE CHOCOLAT
BEURRE D'ARACHIDE (SG)*

6

CRÈME GLACÉE:

VANILLE
CHOCOLAT
ESPRESSO
CARAMEL

DENT SUCRÉE

CRUMBLE POMME ET CANNEBERGES AVEC CAMEL AU RUM ÉPICÉ 7
AFFOGATO
SHOT D'ESPRESSO SUR UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE VANILLE MAISON 4,50



APPETIZERS

WALDORF SALAD, MIXED GREENS, SHAVED APPLE, FENNELS, DRIED CRANBERRIES, WALNUTS AND HONEY MUSTARD VINAIGRETTE (GF) *	9	GOAT CHEESE FEUILLETÉ, SWEET POTATO, CARAMELIZED ONIONS, ARUGULA AND BALSAMIC	12
ARUGULA SALAD, ROASTED BEET, PICKLED CARROT, RAISINS, AND CREAMY BALSAMIC VINAIGRETTE (GF) *	9	BEEF TARTARE, SHIITAKE , CRISPY ONIONS, AND PARMESAN AIOLI	10
CREAMY TOMATO AND COCONUT SOUP (VG+GF) *	7	VEGETARIAN CHILI AND SOUR CREAM (V+GF) *	9

BALLS (SERVED BY 3)

VÉGGIE BALLS WITH COCONUT AND CURRY SAUCE (VG)	7	BEEF CLASSIC TOMATO SAUCE PARMESAN	7
VÉGGIE BALLS SPINACH-BASIL PESTO (VG)	7	BEEF CHEDDAR , BACON, SMOKED BBQ SAUCE	8
GOAT CHEESE NUTS CRUSTED SPICEY HONEY (V)	9	PORK CHORIZO CHIMICHURI SAUCE	8
SWEET POTATOE AND GOAT CHEESE, HERBS SAUCE (V)	8	TARRAGON CHICKEN AND SUNDRIED TOMATO PESTO	8
PANKO FRIED TILAPIA CITRUS WITH TARTAR SAUCE	8	CHICKEN WITH WILD MUSHROOM SAUCE	9
TUNA AND SPICY MAYO	8	VEAL PARMIGIANA SPICY TOMATO SAUCE	9
TEX MEX TOFU BALLS AND JALAPENO CREAM (V)	7	MEATBALL OF THE DAY	MP
FALAFEL CUMIN YOGURT SAUCE (V)	7		

(VG= VEGAN / V= VEGETARIAN / GF = GLUTTEN FREE)

MEATBALL SANDWICH: ADD YOUR MEATBALLS INTO A BRIOCHE BUN WITH MOZZARELLA CHEESE 13

SIDES

MASHED POTATO MAISON (GF) *	6	RATATOUILLE (GF) *	7	SMALL GREEN (GF) *	5
RIGATONI (CHOOSE A SAUCE)	5	CREAMY POLENTA (GF) *	7	BRIOCHE BREAD	2
		SESAME CHILI LIME EDAMAME (GF) *	6		

ICE CREAM SANDWICHES

(CHOOSE 1 COOKIE FLAVOR AND 1 ICE CREAM FLAVOR)

COOKIE:

- CHOCOLATE CHIP
- MACADAM AND WHITE CHOCOLATE
- DOUBLE CHOCOLATE
- PEANUT BUTTER (GF) *

6

ICE CREAM:

- VANILLA
- CHOCOLATE
- ESPRESSO
- CARAMEL

SWEET TOOTH

- APPLE AND CRANBERRY CRUMBLE WITH SPICED RUM CARAMEL 7
- AFFOGATO SHOT OF ESPRESSO OVER A SCOOP OF HOME MADE VANILLA ICE CREAM 4,50

*Gluten free ingredients used for this plate. However, we do not guarantee at 100 % a no risk of cross-contamination.