VIENS, ON GRIGNOTE

Pimientos del Padrón à la plancha, zestes d'orange et fleur de sel	7 €
Houmous de maïs, popcorn, paprika	8 €
Chou-fleur braisé, sauce miso yaourt, noix de cajou et menthe	9 €
Salade de betteraves, pommes granny, bleu et noix	10 €
Croque-monsieur comté et champignons de Paris	11€
+ supplément jambon truffé 3€	

Camembert rôti, ail confit et miel bio	12 €
Stracciatella de la Laiterie Burdigala, pesto et amande	12 €
Planche de fromages du Sud-Ouest	15 €

Oeufs mimosa façon César	10 €
Cœurs de canard en persillade	12 €
Poulet crunchy, sauce tartare maison	13 €
Planche de cochonnailles du Sud-Ouest	16 €
Jambon de Bayonne, saucisson et pâté basque	
Bœuf en carpaccio, pesto, champignons, parmesan	17 €

Tarama maison	8 €
Poêlée de chipirons en persillade	14 €
Gravelax de mulet, agrumes, radis et aneth	14 €
Focaccia et truite fumée de la maison Fumette, crème citronnée	16 €

Frites fraîches, mayonnaise et ketchup maison	6 €

Tiramisu de Mémé à la louche	8 €
Mousse au chocolat maison	8 €
Fruit rôti du moment, mascarpone, sablé breton	8 €

COUSCOUS
SOCIAL CLUB

LE SAMEDI DE 12H À 15H

Réservation conseillée

Couscous légumes (vegan)	11 €
Couscous merguez (x2)	14 €
Couscous falafels (x5) (vegan)	15 €
Couscous cuisse de poulet	15 €
Couscous cuisse de poulet + merguez (x1)	17 €
Couscous La Totale : cuisse de poulet + merguez (x1) - falafel (x3)	19 €

La carte du grignotage reste disponible.

BRUNCH
BUFFET À VOLONTÉ

UNIQUEMENT LE DIMANCHE

1ER SERVICE : 11H30

2EME SERVICE : 13H30

Réservation conseillée

35 € PAR PERSONNE

(18 € POUR LES MOINS DE 12 ANS)