



TAPAS

Faites votre choix parmi les tapas suivantes pour composer votre planche :

Planche 2 tapas	12 €
Planche 3 tapas	16 €
Planche 4 tapas	20 €
Planche 5 tapas	25 €

Tranche de Pâté en croûte Richelieu
Accra de morue sauce aigre douce
Garlic bread - beurre à l'ail confit, Parmesan, mozzarella
Truffle Fries (frites à l'huile de truffe et Parmesan)
Falafel de pois chiche et menthe - sauce blanche
Saucisson aux noix de Grenoble
Tenders de poulet - mayonnaise au curry
Croquettes de brie panées
Rillettes de poulet rôtie
Croquettes béchamel et jambon
Winter Grilled cheese - raclette et oignons confits
Bûchette de chèvre frais - paprika
Burrata crémeuse et pesto verde
Houmous de pois chiche et crème de sésame

MENU DU CAFÉ

31€

Entrée + Plat + Dessert
Au choix à la carte

ENTRÉES

Avocado toast, cream cheese et cébette, pickles de chou rouge - sauce sésame	11 €
Soupe à l'oignon gratinée au fromage	9 €
Saucisson brioché - dip au Roquefort	9 €

INCONDITIONNELS

Sucrine façon César, poulet croustillant, œuf, Parmesan, croûtons, et tomates cerises.....	17 €
Parmentier de canard confit au jus	19 €
Croque Monsieur Savoyard - reblochon, jambon blanc, oignons confits et poitrine fumée.....	17 €
Blanquette de veau - riz et petits légumes ...	18 €

BURGERS

Bacon burger - steak de bœuf, cheddar, oignons confits, lard grillé, BBQ sauce - frites	16 €
Spicy Cheese burger - steak de bœuf, crème de cheddar, jalapenos, sauce burger - frites.....	16 €

PLATS

Tartare de bœuf classique ou césar, jaune d'œuf, câpres, cornichons et persil - frites.....	17 €
Fish and chips - filet de Cabillaud panure à la bière, sauce tartare - frites.....	19 €
Gratin de ravioles du Dauphiné aux champignons et Parmesan	17 €
Faux-filet de bœuf, sauce au poivre - frites	19 €
Demi-poulet rôti sauce moutarde à l'ancienne - frites	18 €

DESSERTS

Fondant au chocolat - glace yaourt	7 €
Brioche perdue, crème de pistache - glace vanille	7 €
Tarte fine aux pommes et caramel	7 €
Crème brûlée à la vanille	7 €
Sundae caramel (glace yaourt et éclat de caramel)	5 €
Café gourmand	8 €

TEA TIME

Une douceur....

- » Pâtisserie de la semaine 6 €
- » Crêpe ou Gaufre 5 €
- ◇ Beurre sucre
- ◇ Chocolat noir
- ◇ Nutella
- ◇ Caramel beurre salé
- ◇ Crème de pistache

Une gourmandise supplémentaire en topping ?

- Chantilly 1€
- Éclats de caramel 1€
- Lion éclat croustillant chocolat & caramel 1€
- Boule de glace 2€
- » Affogato (expresso sur une glace vanille) 5 €
- » Sundae Caramel (2 boules de glace yaourt, caramel et éclat de caramel) 5 €

....accompagne d'une boisson chaude

- Café expresso, Décaféiné.....2,20 €
- Café noisette*2,40 €
- Café Allongé, Allongé décaféiné.....2,50 €
- Grand crème*.....3,90 €
- Latte macchiato* (vanille, caramel, noisette ou cannelle) 5,50 €
- Chocolat Chaud 4,50 €
- Mocaccino..... 5,50 €
- Double café expresso, Double décaféiné..... 3,90 €
- Cappuccino* 4,50 €
- Café ou chocolat Viennois..... 5,20€
- Café frappé* (vanille, caramel ou noisette)5,50 €
- Matcha latte* 5,50€
- Ubé latte* 5,50€
- Golden latte 6,00€
- Latte Macchiato Bailey's 10,00€
- Irish Coffee (Whisky, café, chantilly)10,00 €
- Italian Coffee (Amaretto, café, chantilly)10,00 €
- Jamaïcan Coffee (Rhum ambré, café, chantilly)11,00 €
- French Coffee (Cognac, café, chantilly)11,00 €
- Thé 4,00 €
- Thé noir Earl Grey - Thé Vert au Jasmin - Thé Vert à la Menthe - Thé noir Fruits Rouges - Rooibos aux Epices - Rêves Enfants (pomme, hibiscus et fruits rouges) - Camomille - Verveine

*Option lait végétal +0,50 €

