

À TOUTE HEURE

NOS TROUVAILLES

Spianata des Pouilles	12 €
Jambon de Parme (18 mois)	12 €
Huîtres Fines de Claires d'Oléron (Par 6)	12 €
Burrata à l'huile de truffe (200g)	15 €

ENTRÉES

Shakshuka d'automne : Oeuf parfait, poireaux & épinards au zaatar, Ossau-Iraty	9 €
Pressé de volaille & truffe, crème moutardée	12 €
Tartare de veau à huile fumée & coriandre, chips de pomme de terre vitelote	12 €

PETIT-DÉJEUNER

de 9h00 à 11h00

Brioche grillée, confiture, miel, beurre	7 €
Fromage blanc, fruits frais et granola	6 €
Pain à l'ail et tomates, oeufs miroir, féta (supplément lard fumé de l'Isère : +2€)	7 €
Club Sandwich, truite marinée aux agrumes, ricotta, pain	11 €

MEZZÉ

Olives	4 €
Tarama	6 €
Oeuf mayonnaise encre de seiche & oeufs de truite	8 €
Arancini 4 fromages, pesto de mache & persil, pickles de poire	9 €
Porchetta de cochon, caramel pomme & agrumes	9 €
Rillettes de champignons (bio de l'Isère) & graines de tournesol, pickles, craquelin	9 €
Borek féta & épinards, yaourt citronné	10 €
Pastrami de maigre (Label Rouge), yaourt citronné	13 €

TUTTO IL GIORNO

Club sandwich : pain de mie toasté, truite, ricotta, pain.	11 €
Tartare de veau à huile fumée & coriandre, chips de pomme de terre vitelote	12 €
Salade de légumes croquants, truite marinée, féta & granola	17 €

FORMULES DÉJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée Bistrot, Plat Bistrot
et dessert du jour
22 €

Plat Bistrot
au choix
13,50 €

Entrée Bistrot et Plat Bistrot
ou Plat Bistrot et dessert du jour
18 €

PLATS

Salade de légumes, truite marinée, féta et granola	17 €
Pleurotes (bio de l'Isère) grillées au beurre d'épices, aneth & menthe, pain hallah, coleslaw, yaourt fumée	17 €
Chou fleur rôti aux épices Baharat, grenade, chèvre frais, risotto d'orge & légumes à la coriandre	18 €
Poitrine de porc laquée au miel & vinaigre de cidre, méchouia d'automne	21 €
Moussaka d'agneau & butternut	22 €
Boeuf confit aux olives, thym & tomates confites	22 €
Tajine de truite & coquillages, coriandre, amandes & légumes	25 €
Poulpe de roche grillé au vinaigre balsamique	27 €
Côte de veau (350g Rhône-Alpes), jus aux champignons	35 €

Les accompagnements des plats changent chaque semaine, voir avec l'équipe.

PIÈCES À PARTAGER

Pavé d'agnou confit (600g), épices chich taouk pour 2 pers.	60 € / la pièce
Travers de boeuf confit - pour 2 pers.	65 € / la pièce

POUR FINIR

Assiette de fromages	8,50 €
Semifreddo aux agrumes confits & biscuits cannelle	8,00 €
Poire pochée crème et tuile au sésame	8,00 €
Charlotte chocolat-noisettes	8,00 €
Tropezienne café et cardamome	8,00 €
Café gourmand	8,00 €
Affogato - Boule de glace vanille sur laquelle on verse un expresso	5,00 €

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris.

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris.