



CARTE D'ÉTÉ

Du lundi au dimanche de 12h à 22h30

VG / SG	Galette de socca, salade de tomates, pistou, crème herbacée <i>Socca galette, tomato salad, pistou, herbs cream</i>	12€
SL / SG	Tataki de bœuf, pickles de concombre, roquette <i>Beef Tataki, cucumber pickles, arugula</i>	16€
SL	Gaspacho du moment <i>Gaspacho of the moment</i>	8€
	Sandwich à la truite du Heimbach façon gravlax fougasse aux olives maison, cream cheese au citron confit, crudités <i>Gravlax Heimbach trout sandwich, home made olive fougasse, lemon confit cream cheese and raw vegetables</i>	16€
VG / SL / SG	BOMA BOWL quinoa, pois chiche, avocat, carotte, betterave, salade d'herbes, vinaigrette <i>BOMA BOWL: quinoa, chickpeas, avocado, carrot, beet, herb salad, vinaigrette</i>	16€
	Planchette de charcuteries <i>Salumi plate</i>	14€
	Planchette de fromages <i>Cheese platter</i>	14€
VG / SL / SG	Frites de panisse, tapenade d'olives vertes <i>Panisse fries, green olive tapenade</i>	10€
	Monsieur Croq au jambon à la truffe comté 24 mois et salade verte (œuf au plat + 2€) <i>Croque Monsieur, truffle white ham, comté and green salad (fried egg + €2)</i>	16€

DESSERTS

SG	Moelleux au chocolat, boule de glace <i>Chocolate fondant, scoop of ice cream</i>	7,5€
	Mousse de fruit et son crumble <i>Fruit mousse and crumble</i>	7,5€
	Cheese cake spéculoos citron vert <i>Cheese cake with speculoos and lime</i>	7,5€
	Abricots rôtis au romarin, sablé breton <i>Roasted apricots with rosemary, Breton shortbread</i>	7,5€
	Boules de glace (3 parfums au choix) - Ice cream scoop (3 flavours)	5,5€

V = Végan | VG = Végétarien (peut contenir œuf et lait) | SL = Sans lactose | SG = Sans gluten |

La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles sur demande. The allergens list and the meat's origins are available on request.

