



M E N U

STARTERS

BUFFALO CHICKEN FINGER 90 Poulet croustillant, sauce Buffalo épicée et salade de chou à la vinaigrette au fromage bleu	GREEN GODDESS SUCRINE 85 Vinaigrette green goddess, câpres, parmesan, graines de tournesol
DIM SUM DE VOLLAILE 105 Ravioli chinois, velouté de crevettes et chou fermenté	NASHVILLE MOZZARELLA STICKS 70 Miel épicé et sauce ranch maison
TOSTADA DE SARDINES 95 Sardines torchées, tomates confites, poivrons rôtis, vinaigre de pinot noir <i>Pahontu</i> et labneh aux herbes	BROCOLI FRIT CHEDDAR 90 Brocoli frit, purée de brocoli et sauce crémeuse au cheddar

SANDWICHES

BURGER DU MOIS 140 Demandez à votre serveur pour découvrir le burger du moment	TUNA MELT KIMCHI 135 Sandwich au thon et au kimchi, servi avec frites et salade, vinaigrette kimchi
BEEF BURGER 140 Mayonnaise aux oignons caramélisés, cornichons maison, cheddar, laitue et oignons frits	FOCACCIA MELANZANE 135 Mayonnaise truffée, poitrine de dinde rôtie, aubergines marinées à l'ail, coeur de burrata, confiture de tomates cerises
KOREAN CHICKEN BURGER 135 Poulet frit, mayonnaise au gochujang, sauce wafu au sésame et chou rouge mariné au soja et vinaigre de riz	

MAINS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 145 Pleurottes, parmesan, pignons de pins et jeunes pousses
FILET DE BAR 185 Purée de haricot rouge, poêlé d'haricots verts, vinaigrette aux anchois et salsa verde
TARTARE DE BOEUF 155 Polenta au paprika fumé, mayonnaise à la harissa, citron confit et coriandre
BAVETTE DE BOEUF 145 Marinée au vin rouge et à la moutarde, beurre signature Mouton Noir et frites
CÔTE DE BOEUF MATURÉE 525 / kg beurre signature Mouton Noir, salade et frites

KID'S CLUB

REPAS KIDS ET BOULE DE GLACE 100 *12 ans et moins
CHEESE BURGER Pain brioché, cheddar, mayonnaise Mouton Noir & frites
CAVATELLI MAISON Sauce crémeuse tomate & parmesan
CHICKEN FINGER OU MOZZARELLA STICKS Chicken finger OU mozzarella sticks, sauce au choix & frites

FRITES MAISON

FRITES AU PARMESAN 75 Mayonnaise à la truffe et parmesan	FRITES CLASSIQUE 50 Mayonnaise Mouton Noir
--	--

DESSERTS

DIP N’ DELICIOUS	75
Gateau mouelleux au chocolat, dulce de leche chocolat noir, fleur de sel et crème chantilly au chocolat	
MOUSSE DE MAÏS	75
Mousse de maïs au cream cheese, sablé breton, caramel au beurre salé et popcorn au caramel	
PROFITEROLE FRAMBOISE	80
Pâte à choux, glace artisanale à la framboise, compoté de framboise, coulis de chocolat noir, et amandes torréfiées	

SPECIAL DRINKS

GINGER BEER NATURE	45
GINGER BEER DU MOMENT	50
HIBISCUS ICE TEA	45
Thé vert, citron et fleurs d’hibiscus	
PASSION ICE TEA	45
Earl grey, limonade et sirop de passion	
BLUEBERRY GINGER ICE TEA	45
Thé vert, gingembre et sirop de bleuets	
ROSY YERBA MATÉ	45
natural energy drink raspberry limonade - Blueberry ginger - Rose and hibiscus - Passion	

BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE DE 11:00 - 18:00

SMASHED AVOCADO CROISSANT	135	HOT DOG	130
Guacamole, oeuf mollet, gravlax de saumon, salade d’herbes, vinaigrette à l’aneth et pommes de terre		Pain brioché, saucisse de vienne, salade de chou, mayonnaise à la moutarde forte, ketchup, cornichons, et oignons frits	
OEUFS BENEDICTE À LA TRUFFE	145	PANCAKES	105
Oeufs pochés, champignons sautés, sauce hollandaise à la truffe et pommes de terre		Pancakes à la vanille, confiture de fruits rouges, crème fouettée au citron, granola et sirop d’érable	
BREAKFAST BEEF BURGER	145		
Pain brioché, boeuf, oeuf au plat, bacon de boeuf, cheddar, laitue et mayo Mayo épicée			

SOFT DRINKS

COCA	30	ESPRESSO	25
COCA ZÉRO	30	LATTE	35
SPRITE	30	THÉ	25
BIÈRE SANS ALCOOL	45	SMOOTHIE DU MOMENT	45
SIDI ALI	30	Demandez à votre serveur pour découvrir le smoothie de saison	
OULMES 500 ML	20	*Disponibile seulement au brunch	
OULMES 1L	30		

Suivez-nous sur instagram pour les offres spéciales