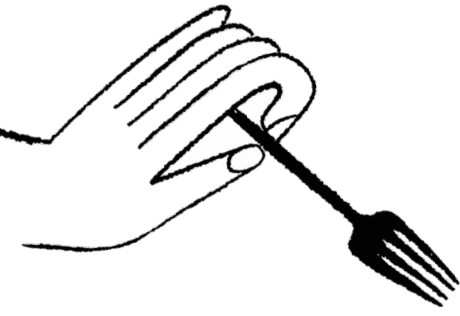


DU 09 AU 13 MAR



# MENU MIDI

## du lundi au vendredi

### Entrées



#### Artichaut bio en tempura

Labné onctueux

~ou~

#### Boudin noir grillé

Salade de radis bio et chèvre, balsamique à la grenade

~ou~

#### Ravioles de crabe +2€

Huile à l'ail des ours, émulsion de crustacés et citronnelle

### Plats



#### Spaghettoni afeltra aux moules

Sauce tomate, herbes fraîches et pan grattato

#### Dahl de lentilles corail bio aux blettes

Pesto noisettes et menthe, oeuf parfait, riz au curcuma et espuma aux herbes et coco

### Desserts



#### Baba au limoncello +2€

Crème au citron bio et suprême de citron

~ou~

#### Riz au lait crémeux kumquat bio et vanille

~ou~

#### Pavlova au kiwi bio

Chantilly finement relevée au poivre

### Burgers de Jeannot



#### Le veggie du Patro 18€ (ou +2€)

Falafels, buns artisanale, sauce yaourt, salade, tomate de brebis, basque, cornichons, oignons confits

~ou~

#### Bœuf 19€ (ou +3€)

Steak de bœuf, buns au sésame, sauce BBQ, salade, tomate de brebis basque, cornichons, oignons confits

~ou~

#### Crispy Chicken 19€ (ou +3€)

Poulet croustillant, buns au sésame, labné, salade, tomate de brebis basque, cornichons, oignons confits

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison au zaatar

### Suggestions du chef

#### Tataki de faux-filet de boeuf charolais 24€ (ou+8€)

Nouilles soba, sauce satay cacahuètes

~ou~

#### Andouillette AAAAA 22€ (ou +6€)

Gnocchis poêlés, champignons et crème de moutarde

~ou~

#### Poulpe grillé 22€ (ou +6€)

Houmous au curcuma, patatas bravas et paprika fumé

Formules: Entrée + plat + dessert 25 ~ou~ Entrée + plat ~ou~ Plat + dessert 20,5

Plat seul hors supplément 16

