

LA CARTE DU DÉJEUNER

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi
(HORS SAMEDIS & JOURS FÉRIÉS)

LES PICA-PICA

Sélection de croquettes

x5: 9,90€
x10: 18,90€

LES ENTRÉES

Gravlax de filet de boeuf (+3.50€)
Légumes croquants, crème de tomates
séchées & vinaigrette cacahuètes

ou

Velouté petits pois à froid &
Croquettes au Bleu

Mousseline, tartare de tomates & pesto

ou

Mignon de porc & chèvre frais
Abricots rôtis au romarin, pécan
torréfiées & huile d'olive

LES PLATS

Faux filet de boeuf façon tataki
Aubergine rôtie & petits légumes,
crème tomate séchées estragon

ou

Poke bowl (Terre ou Mer)
Duo riz farro, algues wakamé, légumes
croquants, vinaigrette sésame

ou

Tartare de boeuf au couteau (+3,50€)
Frites maison & mesclun

LES DESSERTS

Soupe d'abricots vanillée
Abricots de "La Studieuse" crumble

ou

Panna cotta à la vanille
Crumble & coulis du moment

ou

Pêche & pistache (+2.50)
Pêche en 2 façons, ganache montée
pistache, pâte feuilletée inversée

NOS FORMULES

Entrée-Plat-Dessert: 23,90€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert: 21,90€

Entrée seule: 13,90€

Plat seul: 23,90€

Dessert: 9,50€

LA FORMULE CÉSAR

24,90€

Salade César

Salade, oeuf parfait, croquante de légumes,
oignons, croûtons au thym & huile d'olive,
poulet croustillant, sauce césar
+ Soupe d'abricots vanillée
+ Café (ou thé)

POUR LES BOUT'CHOU
jusqu'à 12ans 12,90€

-Sirop à l'eau-

Nuggets de poulet

ou

Filet de poisson selon arrivage
avec purée du moment & frites maison

-Boule de glace-



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Fait Maison



Option végétarienne possible sur
demande auprès de notre équipe



Les plats sont élaborés de manière à ce que
les saveurs soient les plus harmonieuses
possible.

Tout changement sera facturé