



## Nos soirées BBQ

### Notre carte de salades

**Ardoise régionale à partager 20€**

**Saumon gravlax, blinis de pommes de terre,  
Chantilly citron vert 22€**

**Salade de chèvre chaud, carottes croquantes,  
Vinaigrette au miel 18€**

**Caviar d'aubergines, burrata et  
Tomates cerises rôties (Végétarien)  
18€**

### NOS ENGAGEMENTS

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de qualité.

Nous avons banni les produits issus d'espèces menacées, nous favorisons les produits écolabellisés, biologiques ou encore locaux.

Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végétan, végétarien ou encore intolérance à un produit.

Tous nos déchets alimentaires sont triés, collectés et compostés localement grâce aux ALCHEMISTES

### LA FORMULE BBQ

*La formule « BBQ » est élaborée par notre chef, Sylvain GERBOUD.  
Nous sélectionnons des produits frais et de qualité pour régaler vos papilles*

Entrée + Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Plat seul 19€

Entrée ou Dessert 9€

**Menu des Juniors (jusqu'à 12 ans) : Un plat + un dessert 13€**

### Le Menu

**Pinsa Romana, pesto, mozza  
Et tomates cerises confites**

**Cocktail avocats, crevettes et Pamplemousses**

---

### BBQ

(Saucisse, merguez, pilon de poulet,  
onglet de bœuf)

---

**Tiramisu Speculoos**

**Salade de fruits frais, sorbet citron  
et madeleine maison**

### La programmation de l'été

**Ce soir nous vous présentons :**

**KAROLINE FREE FOLKS**

(Folk / Country)

### Les prochaines dates à retenir :

**14 JUIN** : Tapas – LEON (Pop / Rock)

**21 JUIN** : Paëlla – MARIE (Variétés)

**28 JUIN** : Barbecue – PANTIN (Pop / Rock)

**5 JUILLET** : Tapas – KEVIN FAUCHET (Folk)

**12 JUILLET** : Paëlla – CARLOTTA (Pop / Soul)

**19 JUILLET** : Barbecue – CÔTE FOLK (Folk)

**26 JUILLET** : Tapas – ALEX ROMAN (Pop / Piano)

**2 AOÛT** : Paëlla – LEO GELLER (Jazz / Blues)