

food

menu

C'est le printemps !

pascal

menu

food

entrées

TARTINE DE SAISON –	6,00
<small>Pain au levain grillé, fromage frais aux herbes, radis croquants, tomates cerises marinées, coppa et graminis de tournesol. (existe en version végét)</small>	
TAPAS PRINTANIERS –	5,50
<small>Un assortiment gourmand à partager (ou pas !) : mini-brochettes de poulet mariné, châteaufort de jambon de pays, toasts de fromage frais aux herbes, petits poissons marinés et olives de saison. Servi avec une focaccia croustillante.</small>	
TAPAS PRINTANIERS VÉGÉ –	5,50
<small>houmous maison aux pois chiches et curcumé, légumes grillés de saison (courgettes, aubergines, parmentier), mini-tartines à l'ailocat et tomate cerise, et petits rouleaux de printemps frais avec sauce soja sucrée.</small>	
SALADE ASPARAGUS –	6,50
<small>Salade, asperges vertes croquantes, fraises fraîches, feta émiettée, jeunes pousses et graines de courge, assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre de framboise.</small>	
BRUSCHETTA DE SAISON –	5,80
<small>Pain de campagne toasté, recouvert de ricotta crémeuse, tomates confites et basilic frais, le tout agrémenté d'un filet d'huile d'olive.</small>	
CARPACCIO BETTERAVE –	6,00
<small>Betterave rouge et jaune, marinées dans une vinaigrette au miel et balsamique, quenelle de fromage frais aux herbes et éclats de noix.</small>	

plats

RISOTTO DE PRINTEMPS –	14,00
<small>Riz arborio, asperges vertes, petits pois, zestes de citron et parmesan affiné.</small>	
RAVIOLES COURGE & SAUGE BEURRÉE –	13,50
<small>Ravioles maison farcies de courge rôtie et de ricotta, nappées d'une sauce au beurre de sauge et de noix de pécan grillées.</small>	
BURGER COCOTTE –	14,50
<small>Poulet cuit en cocotte, roquette, tomates fraîches, oignons caramélisés, sauce moutarde à l'ailocat, pain brioche, avec des frites de patate douce.</small>	
TATARE DE SAUMON –	14,50
<small>Saumon frais coupé au couteau, mangue juteuse, avocat crémeux et coriandre fraîche, sauce soja citron vert, accompagné de chips de patate douce.</small>	
POULET RÔTI MIEL & ROMARIN –	15,50
<small>Poulet rôti à la perfection, ravigote de miel et de romarin frais, accompagné de pommes de terre rôties et de légumes printaniers.</small>	
BOEUF BOURGUIGNON –	15,50
<small>Morceaux de bœuf fondants cuits longuement dans un bouillon de vin rouge, carottes et petits oignons, servis avec des pommes de terre vapeur et des légumes verts.</small>	
SALADE AGRUMES & NOIX DE PÉCAN –	12,50
<small>Une salade de jeunes pousses, roquette et épinards frais. Orange et pamplemousse, noix de pécan, copeaux de parmesan vinaigrette au miel & balsamique blanc.</small>	
TACOS LÉGUMES & GUACAMOLE –	13,00
<small>Trois tortillas garnies de légumes grillés (poivrons, courgettes, aubergines), d'une touche de guacamole frais, et de salsa maison au balsamique blanc.</small>	

brunch

du mois

22,00 / personne (samedi et dimanche à partir de 11h)	
ENTRÉE AUX CHOIX –	
PLATS –	
<small>Avocado toast / Pancake / œufs brouillés & bacon</small>	
DESSERTS –	
<small>Mousse au chocolat, cheesecake passion, brownie chocolat caramel beurre salé ou tarte aux fruits du moment</small>	
SALADE DE FRUITS –	
<small>en fonction des fruits de saison</small>	
BOISSONS CHAUFES AU CHOIX –	
<small>café ou thé</small>	
JUS DE FRUITS OU SMOOTHIE –	
<small>Orange, fraise, framboise, pêche, abricot ou fraise, pêche, banane</small>	

PRODUITS FRAIS & LOCAUX
DEMANDER AU COMPTOIR LA LISTE DES ALLERGÈNES

desserts

TARTE DE SAISON –	4,50
<small>Tarte aux fruits en fonction des fruits de saison</small>	
BROWNIE CHOCOLAT & BEURRE SALÉ –	3,50
CHEESECAKE CITRON & VERVEINE –	4,00
COOKIE MI CUIT –	3,50
BRIOCHE PERDUE CRÈME DE MARRON –	4,00
CRUMBLE POMME-CANNELLE –	4,00
TIRAMISU AU NUTELLA ET SPÉCULOOS –	5,50
MOELLEUX AU CHOCOLAT & FRAMBOISE –	5,00
MOELLEUX AMANDE & COULIS FRUITÉ –	3,50
THÉ OU CAFÉ GOURMAND –	6,00
<small>Mousse au chocolat, cheesecake, tarte fruitée</small>	

boisson

menu

C'est le printemps !

pascal

boissons

café

ESPRESSO –	2,00
DOUBLE ESPRESSO –	3,50
CAFÉ ALLONGÉ –	2,50
CAPPUCCINO –	4,00
LATTE –	4,50
CAFÉ MOCHA –	5,00
CHOCOLAT CHAUD VINAIGRE –	5,50

thé & infusion

THÉ VERT SENCHA –	2,50
THÉ NOIR EARL GREY –	2,00
THÉ AUX FRUITS ROUGES –	2,50
THÉ PÊCHE & MANGUE –	2,50
THÉ MENTHE & CITRON –	2,50
INFUSION VERVEINE –	2,00
ROOIBOS VANILLE –	2,50

boissons

du mois

LATTE FLEURI –	4,50
<small>Lait chaud infusé aux fleurs de sureau</small>	
CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE –	5,00
<small>Chocolat blanc fondu et coulis de framboise</small>	
CHAI PRINTANIER –	4,50
<small>Thé épice avec une touche de miel de fleurs</small>	
INFUSION MAISON –	3,50
<small>Mélange de camomille, lavande et verveine</small>	
CAPPUCCINO MIEL & AMANDES –	4,80
<small>Espresso, mousse de lait et éclats d'amandes</small>	

LÉGER EN SUCRE ET PRODUITS LOCAUX
DEMANDER AU COMPTOIR LA LISTE DES ALLERGÈNES

doggy

bar

DOG LAIT D'AVOINE & MIEL –	4,50
<small>Lait d'avoine bio, miel naturel (adapté aux chiens), eau filtrée</small>	
BOUILLON DE POULET MAISON –	4,00
<small>Bouillon de poulet fait maison, carottes, céleri, herbes fraîches</small>	
SMOOTHIE CANIN –	3,50
<small>Beurre de cacahuète (sans sucre ajouté ni xylitol), banane, yaourt sans lactose</small>	
PUPUCINO –	4,00
<small>Lait d'amande, mousse de lait, pointe de cannelle, morceau de poulet</small>	

softs

LIMONADE MAISON –	4,50
<small>Citron & basilic, fraise des bois, framboise, mandarine, pêche</small>	
THÉ GLACÉ –	4,00
<small>Citron, pêche & romarin, mangue</small>	
JUS DE FRUITS –	3,50
<small>Orange, fraise, framboise, pêche, abricot</small>	
SODA –	2,50
<small>Fuze tea, coca cola, coca cola zéro,</small>	

mocktails

SPRING BREEZE –	5,50
<small>Fraise, basilic, citron vert, sirop d'agave, eau gazeuse</small>	
TROPICAL BLISS	5,50
<small>Jus de mangue, passion, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche</small>	
MOCKTAIL DU VERGER –	5,50
<small>Pêche, thym, citron jaune, sirop de fleur de sureau, eau pétillante</small>	

cocktails *

PINK SPRITZ –	5,50
<small>Aperol, Prosecco, sirop de fleur de sureau, framboises fraîches</small>	
MOJITO –	5,50
<small>Classique, framboise, fraise, pêche, mangue, passion, ananas, myrtille</small>	
COCKTAIL MAISON –	5,50
<small>Vodka, pêche, thym, citron jaune, sirop de fleur de sureau, eau pétillante</small>	
GOLDEN HOUR –	5,50
<small>Rhum ambré, jus d'orange frais, miel, bitter, eau gazeuse</small>	

*Tous nos cocktails sont élaborés avec des ingrédients naturels, contrôlés par des experts et pensés pour le bien-être de votre chien.

dog

menu

Oh My Dog, c'est le Printemps !

pascal

doggy

Oh My Dog, c'est le Printemps !

food

BOWL POULET & RIZ –	6,00
<small>Filet de poulet tendre, riz complet et légumes de saison mijotés</small>	
STEAK HACHÉ & PATATES DOUCES –	6,00
<small>Un steak de bœuf 100% viande accompagné de purée de patate douce</small>	
OMELETTE CANINE SAUMON –	6,50
<small>Oufs battus avec des morceaux de saumon et courgettes</small>	
PETITES BOULETTES DE VIANDE –	5,50
<small>Boulettes tendres à base de bœuf et fromage sans lactose</small>	

CROQUETTES MAISON PATATE DOUCE –	5,50
<small>Des bouchées croustillantes, sans additifs, riches en fibres et protéines végétales</small>	
MINI GAUFRE PATATE DOUCE –	5,50
<small>Patate douce cuite, farine de riz, compote de pomme sans sucre</small>	
MIJOTÉ DE POULET & LÉGUMES –	6,00
<small>Étiouffade de poulet tendre, carottes fondantes et courgettes vapeur</small>	
PARMENTIER DE CANARD –	6,50
<small>Étiouffade de canard tendre sous une purée de patate douce légèrement dorée</small>	

Tous nos recettes sont élaborées avec des ingrédients naturels, contrôlés par des experts et pensés pour le bien-être de votre chien.

doggy

bar

DOG LAIT D'AVOINE & MIEL –	4,50
<small>Lait d'avoine bio, miel naturel (adapté aux chiens), eau filtrée</small>	
BOUILLON DE POULET MAISON –	4,00
<small>Bouillon de poulet fait maison, carottes, céleri, herbes fraîches</small>	
SMOOTHIE CANIN –	3,50
<small>Beurre de cacahuète (sans sucre ajouté ni xylitol), banane, yaourt sans lactose</small>	
PUPUCINO –	4,00
<small>Lait d'amande, mousse de lait, pointe de cannelle, morceau de poulet</small>	

PUPCAKE BANANE & CACAHUËTE –	5,50
<small>Mini cake à la banane, sans sucre ajouté, garnage au yaourt & beurre de cacahuète</small>	
FROZEN YOGURT FRUITS ROUGES –	5,50
<small>Glace à base de yaourt sans lactose et de fruits rouges</small>	
BISCUIT CAROTTE & FLOCONS D'AVOINE –	5,50
<small>Biscuit croquant fait maison, avoine et purée de carotte</small>	
DÔME COCO & POMME –	5,50
<small>entremets léger à la noix de coco et aux morceaux de pommes fondants</small>	

Tous nos recettes sont élaborées avec des ingrédients naturels, contrôlés par des experts et pensés pour le bien-être de votre chien.