



FAIT MAISON SUR PLACE



FRAIS, LOCAL ET DE SAISON



LIBRE SERVICE – SUR PLACE, À EMPORTER OU LIVRÉ



GAMME VÉGÉTARIENNE



ZÉRO DÉCHET (PLAT EN VERRE)



ENTRÉES 3,20€



MÉLI-MÉLO DE CRUDITÉS  
SOUPE (+0,50€)  
SUGGESTION DU JOUR (+0,50€)

PLATS DU JOUR 10€40



SUGGESTION DU JOUR / SUGGESTION VÉGÉ  

ASSIETTES DU CHEF 10€40



SALADE COMPLÈTE : 2 crudités, féculent, protéine, salade et fromage

BOL ASIATIQUE : Riz sushi vinaigré, bœuf* ou poulet jaune* ou saumon fumé ou végétarien, crudités, fruits, graine, herbe fraîche

BOL RACLETTE : Pomme de terre, charcuterie, fromage, cornichon

WRAP GRATINÉ 7€90



SUGGESTION DU JOUR : Galette de blé gratinée au four

DESSERTS 3€40



CRUMBLE
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN,
SUGGESTION DU JOUR,
SALADE DE FRUITS FRAIS,
COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ.

FROMAGE BLANC / YAOURT / FROMAGE 2€90

LE FAMEUX COOKIE 2,30€
FRUIT FRAIS 1,50€

SERVICES PROPOSÉS :

CLICK & COLLECT / UBER EATS
LIVRAISON À PARTIR DE 50€ (TARIF CARTE + 0,5€ PAR ARTICLE OU 0,9€ PAR FORMULE)

PÂTES 7€90



SUGGESTION DU JOUR
SUGGESTION VÉGÉTARIENNE  

SANDWICHS 5€80 BAGUETTES ARTISANALES DE TRADITION



BORDELAIS : Jambon blanc, fromage brebis Ossau Iraty AOP, beurre

BASQUE : Jambon Serrano, fromage brebis Ossau Iraty AOP, beurre, salade

BÉARNAIS : Rôti de bœuf*, sauce béarnaise maison, salade

LANDAIS : Poulet jaune*, sauce barbecue maison, cheddar, crudités, salade

ARCACHONNAIS : Thon, œuf* dur, crudités, salade

POITEVIN : Fromage de chèvre, tomates, miel et salade  

BOISSONS 2€50



EAU MINÉRALE PLATE, GAZEUSE 50 CL
JUS DE FRUITS 25 CL – SODA 33 CL
EAU PLATE OU GAZEUSE 100 CL (+1€)
SAN PELLEGRINO 50 CL (+1€)
SODA 50 CL (+1€)
JUS MENEAU OU SYMPLES 25CL (+1€)

JUS BIO UNAJU (+2€)
BIÈRE ARTISANALE – BRASSERIE EFFET PÂPILLON (+2€)
VIN ROUGE OU ROSÉ 19CL(+2€)

Eaux fontaine plate ou gazeuse micro filtrées – 1,50€
EAU AROMATISÉE MAISON – 2€ 

BOISSON CHAUDE



CAFÉ BIO DU SUD-OUEST OU THÉ 1€60 CHOCOLAT 2,20€



SALADES 6€80



CÉSAR : Poulet jaune*, coleslaw, Ossau Iraty AOP, oignon frit, crudités

PACIFIQUE : Thon nature, œuf dur, oignon rouge, crudités

NOUVEAU ! SALADE VEGAN DES CHEFFES :
Légumineux (Lentille, pois chiche ou haricot rouge), Féculent (blé, boulgour ou quinoa), courge ou carotte, cranberry, fruits à coque, crudités  
Suppl. poulet jaune* ou Jambon serrano (+1€)



FROMAGÈRE : Fromage, noix, pomme ou raisin, crudités  
Suppl. poulet jaune* ou Jambon serrano (+1€)

WRAPS 5€80



CÉSAR : Poulet jaune*, sauce césar maison, crudités, salade

NORDIQUE : Saumon fumé, sauce oignon rouge/ciboulette maison, crudités, salade

MIMOSA : Œuf* mimosa, oignon frit, crudité, salade  

TARTES 5€80 PÂTE BRISÉE MAISON

QUICHE FAÇON LORRAINE
TARTE AUX LÉGUMES  

EN FORMULE

I PLAT SALÉ + I DESSERT + I BOISSON

AVEC SANDWICH, WRAP OU TARTE
EXPRESS À 9,90€

AVEC SALADE
SAVEUR À 10,90€

AVEC PÂTES OU SANDWICH CHAUD
GOURMANDE À 11,90€

AVEC PLAT DU JOUR OU ASSIETTE DU CHEF
PLAISIR À 13,90€

+ 3,20€ AVEC ENTRÉE

- 0,20€ EN CHOISSANT LES EAUX FILTRÉES
ET EAUX AROMATISÉES MAISON 

* ORIGINE DES VIANDES : POULET JAUNE ORIGINE SUD-OUEST – BŒUF ORIGINE FRANCE – ŒUF DE PLEIN AIR

 PRODUIT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

 PRODUIT AVEC PLUS FAIBLE IMPACT EN CO2