

TAPAS & ENTRÉES

- Planche de tapas à partager 18 €
(Accras, terrine, houmous, cervelle de canut, fromage, chutney...)
- Assiette de tapas (2 accras, terrine, houmous, légumes au vinaigre) 10 €
- Accras de morue (à l'unité) 1 €
- Falafel (à l'unité) 1 €
- Houmous 4 €
- Cervelle de canut 4 €
- Légumes marinés au vinaigre 6 €
- Terrine maison, salade d'oignons rouges 8 €
- Rillettes maison et cornichons 8 €
- Crottin de chèvre frais, piquillos en aigre-doux 8 €
- Soupe du moment 8 €
- Foie gras de canard (60g), pain d'épice maison 14 €
- Salade verte, crudités et graines torréfiées 6 €

PLATS – *Accompagnés de la garniture du moment*

- Grande salade du chef : crudités, graines torréfiées et tapas variées 18 €
(Accras, terrine, houmous, cervelle de canut, fromage, chutney...)
- Pièce du boucher, sauce aux cèpes 23 €
- Filet de truite en croûte de pistache, piquillos en aigre-doux 21 €

RAVIOLES POCHÉES DE SAINT JEAN

- Crème, herbes fraîches et tomme de Savoie râpée 15 €
- Pesto de roquette et parmesan 15 €
- Bleu du Vercors, miel de lavande et noix 18 €
- Cèpes 18 €
- Curry vert et lait de coco 18 €
- Royale (cèpes et dés de foie gras) 23 €

le contrepoint

FROMAGES

- Assiette de fromages – petite ou grande 4 €/8 €
- Cervelle de Canut 4 €

DESSERTS

- Faisselle : miel, noix et pistaches torréfiées ou coulis de framboise 6 €
- Royal au chocolat (biscuit dacquoise, praliné amande, chocolat) 8 €
- Tarte citron et frangipane 8 €
- Panna cotta : caramel beurre salé ou coulis de framboise 6 €
- Cookie maison 3 €

GLACES ALTIFLORE ARTISANALES

- Parfums :

Crèmes glacées : chocolat, miel

Sorbets : citron, myrtille

- 1 boule, 2 boules, 3 boules 3 €/5,50 €/7,50 €

- Coupes glacées :

- Coupe sorbets 8 €

1 boule citron, 2 boules myrtille

citron confit, coulis de framboise et crumble

- Coupe miel-choco 8 €

1 boule miel, 2 boules chocolat

praliné croquant et caramel beurre salé

- Coupe quadruple 10 €

1 boule chocolat, 1 miel, 1 citron, 1 myrtille

crumble et coulis de framboise ou caramel beurre salé

FORMULE DU MIDI

Plat du jour ... 15 € / Entrée, plat et dessert ... 25 €

Entrée et plat – ou – Plat et dessert ... 20 €

Terrine maison, salade d'oignons rouges

Salade de crudités et graines torréfiées

Accras de morue et salade verte

Plat du jour

Ravioles : crème ou pesto de roquette

Ravioles : bleu-miel-noix ou cèpes ou curry vert-coco (+3 €)

Pièce du boucher, sauce aux cèpes (+8 €)

Filet de truite en croûte de pistache, piquillos en aigre-doux (+6 €)

Dessert ou glace au choix à la carte

MENU ENFANT

Pour les 12 ans et moins : *plat et dessert ... 12 €*

Ravioles au choix ou suggestion du jour

et

Cookie maison, fromage blanc ou 2 boules de glace

