

—  
*Grande terrasse, salle  
avec comptoir et arrière salle  
avec cuisine ouverte*  
—

## SALADES

**SALADE VEGGIE DE  
L'APPARTEMENT** 🍌 🥒 🌿 — 15.5  
duo de lentilles, tomate séchée,  
poivrons marinés, oignon rouge,  
pommes, croquettes de patate douce

**SALADE DE BOULGOUR** 🥒 — 16  
filet de poulet croustillant, avocat,  
coriandre, carotte, courgette,  
oignon rouge, radis, tomates  
séchées, cébette, roquette

**SALADE DE  
ROCAMADOUR** 🥒 — 15.8  
fermier AOP lait cru, rôti sur  
mesclun, lardons, ail, oignon blanc,  
piment d'Espelette, jambon  
de coche d'Auvergne



*Ici, on aime  
les bons produits  
et le fait maison*  
—

## TAPAS/ENTRÉES

**ASPERGES VERTES,  
ŒUF MOLLET** 🥒 🥒 — 10.5  
sur lit de crème de Parmesan  
et croustillant de lard

**MOZZARELLA DE NANINA** 🥒 🌿 — 11  
produit artisanal fait à Paris XI

**CROMESQUIS DE JAMBON  
DE COCHE D'Auvergne** 🥒 🥒 — 11.5  
cébette, ail, Parmesan, piment d'Espelette

**CROQUETTES  
DE PATATE DOUCE** 🥒 🌿 — 9.5  
au gingembre, citronnelle et coriandre,  
sweet chili sauce mesclun

**CROQUETTES DE FALAFEL** 🥒 🌿 — 9.5  
sauce Appart'

**TEMPURA DE CREVETTES** 🦞 🥒 — 9.9  
sur lit de mesclun et sweet chili sauce

**NEMS AU POULET** 🥒 — 9.5  
sweet chili sauce

**TOASTS DE ROCAMADOUR FERMIER  
AU LAIT CRU AOP** 🥒 — 10.5  
miel, sur lit de mesclun

**SAUCISSE PERCHE** — 8.5  
à découper soi-même

**JAMBON DE COCHE D'Auvergne** — 11  
22-24 mois d'affinage

**RILLETTES DE BŒUF ANGUS** — 9.5  
à la tomate séchée et cornichons

**PÂTÉ DE SARDINE OU DE THON  
EN CONSERVE** 🐟 — 8.9  
produit artisanal portugais

**SARDINES, POULPE, MAQUEREAUX  
OU MOULES EN CONSERVE** 🐟 — 9.9  
produit artisanal portugais

**PLANCHE MIXTE** 🥒 — 18

Saint Nectaire fermier lait cru, Cantal entre deux AOP,  
Comté de Poligny, jambon de Coche, jambon torchon  
d'Auvergne, saucisse perche, rillettes de bœuf Angus

**FRITES MAISON** — 5.5

**FRITES AU CHEDDAR** 🥒 — 7.5

**FRITES AU CHEDDAR & CRISPY BACON** 🥒 — 8.5

# PLATS

**TATAKI DE THON (MI-CUIT, MARINÉ)** 🐟 🌱 — 18  
gingembre, huile sésame, fenouil, sauce soja, duo de sésames  
et son wok de légumes (carotte, courgette, chou rouge, vermicelles de riz, cébette)

**TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ** servi avec frites 🍟 — 15.5  
cornichons, câpres, oignon rouge, roquette, radis, tomates séchées et cébette

**WOK DE LÉGUMES** 🌱 🌱 — 15  
carotte, courgette, chou rouge, cébette, vermicelles de riz et tofu caramélisé

**PENNE SAUMON FUMÉ** crème d'ail, citron et ciboulette 🐟 🍷 💧 — 14.5

**CUISSE DE POULET RÔTI** — 13.9  
au thym et laurier, jus corsé, pommes de terre grenaille, oignon blanc томатé



*Et si on mettait  
les pieds  
sous la table ?*

# BURGERS

**PAIN BRIOCHÉ** accompagné de frites

**BLACK ANGUS** 🍟 🍷 — 15  
romaine, tomate, oignon rouge,  
cheddar, sauce appart'

**BACON ou CHEDDAR FONDU +1€**  
**DOUBLE STEAK +5€**

**FALAFEL** 🍟 🍷 🌱 — 15.5  
tomate, romaine, oignon rouge,  
sauce appart'

# TOASTÉS

**PAIN BRIOCHÉ** servi avec mesclun et frites

**JAMBON DE TORCHON D'Auvergne**, Cantal entre deux AOP 🍷 💧 — 13.5

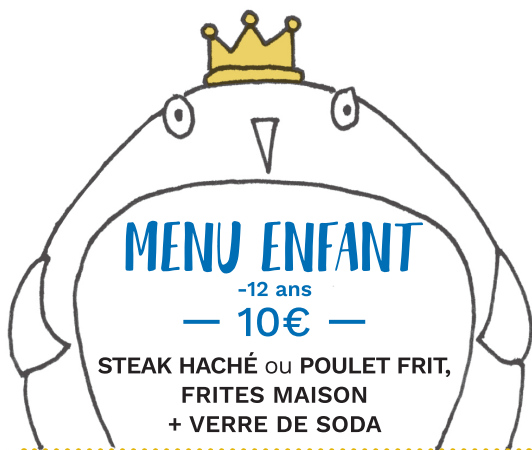
**MOZZARELLA**, roquette, tomates et pesto maison 🍷 💧 — 13.9

**SAUMON FUMÉ**, tzatziki 🍷 💧 — 14.5

🌱 : VEGGIE

**TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DU GLUTEN**

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE COMPRIS – CB À PARTIR DE 10€ – PAS DE CHÈQUE



Encore  
un petit  
creux ?

## DESSERTS

TARTE FINE AUX ABRICOTS 🍪 — 7

PETITE SÉLECTION DE FROMAGES 💧 — 8  
mesclun

CHEESECAKE « PHILADELPHIA » 🍪 — 7  
et coulis de fruits rouges

MI-CUIT CHOCOLAT 🍪 — 7  
coulis caramel beurre salé  
et glace vanille bourbon de Madagascar

CAFÉ GOURMAND — 8.5

MOCHIS GLACÉS 💧  
x1 — 3      x2 — 5.5      x3 — 8

BOULE DE GLACE 💧  
x1 — 3      x2 — 5      x3 — 7

NOS FRITES SONT MAISON  
ET FAITES AVEC DE LA POMME DE TERRE AGRIA

—  
PROVENANCE DU STEAK HACHÉ : IRLANDE

## ALLERGÈNES

🐟 : POISSON    🦀 : CRUSTACÉ    🥫 : MOUTARDE    🍳 : ŒUF  
💧 : LAIT    🍄 : FRUITS À COQUE    🌱 : SOJA ET GRAINE DE SÉSAME