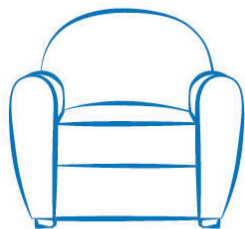


—  
*Grande terrasse,  
salle avec comptoir  
et arrière salle  
avec cuisine ouverte*  
—



## À EMPORTER

**FOIE GRAS MAISON** 450g  
Sel et concassé de poivre,  
paprika fumé et Cognac

— 55 € —

## TAPAS/ENTRÉES

**FOIE GRAS MI-CUIT MAISON** — 13.5

comptée d'oignon et balsamique

**CROMESQUIS DE JAMBON DE COCHE D'AUVERGNE**   — 11.5

cébette, ail, Parmesan, piment d'Espelette

**ŒUF FRIT**   — 9.5

crème de Comté, tombée d'épinard

**CROQUETAS DE POTIMARRON ET DE CERFEUIL**    — 9.9

avec ou sans faisselle de chèvre

**CROQUETAS DE FALAFEL** sauce Appart'   — 9.5

**TEMPURAS DE CREVETTE** sweet chili sauce   — 9.9

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

**TOASTS DE ROCAMADOUR** mesclun  — 9.9

**MOZZARELLA DE NANINA**   — 11

produit artisanal fait à Paris XI, roquette, tomates séchées,  
oignon rouge et pignons de pin

**SAUCISSE PERCHE** à découper soi-même — 9

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

**JAMBON AUX HERBES « ROSTELLO »** — 10.5

**RILLETTES DE BŒUF ANGUS** — 9.9

à la tomate séchée et cornichons

**PÂTE DE SARDINE OU DE THON EN CONSERVE**  — 9.5

produit artisanal portugais, chips



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

**PLANCHE MIXTE**  — 19

Saint-Nectaire, Comté de Poligny, Fourme d'Ambert AOP,  
Rostello, jambon de Coche, saucisse perche,  
rillettes de bœuf Angus, mesclun

**FRITES MAISON** — 5.5

**FRITES AU CHEDDAR**  — 7.5

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

# PLATS

## TATAKI DE THON ET SON WOK — 19

poivron rouge, pois gourmand, carotte,  
baby corn, oignon blanc, ciboulette,  
cébette, ail, sauce soja

## FAUX FILET SIMMENTAL — 17.5

beurre maître d'hôtel,  
pommes de terre grenailles au four

## TROFIE « PÂTE FUSELÉE ET TRESSÉE » — 16.5

crème infusée au romarin et son foie gras

## COQUILLETES JAMBON ET COMTÉ — 13.9

ail et ciboulette

## SUPREME DE CANETTE — 16.5

jus de viande, mousseline de carotte,  
endive braisée à l'orange

## WOK DE LÉGUMES — 15

poivron rouge, pois gourmand, carotte,  
baby corn, oignon blanc, ciboulette,  
cébette, ail, tofu et sauce soja

# BURGERS



## BLACK ANGUS BURGER — 15



avec du pain brioché, romaine,  
tomate, oignon rouge, cheddar,  
sauce Appart', frites maison

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

## FALAFEL BURGER — 16



avec du pain brioché, romaine,  
tomate, oignon rouge,  
sauce Appart', frites maison

 : VEGGIE

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

**PROVENANCE  
DU STEAK HACHÉ :  
IRLANDE**

# TOASTÉS

## JAMBON AUX HERBES « ROSTELLO », COMTÉ DE POLIGNY — 14.5

avec du pain de campagne,  
frites et mesclun

## MOZZARELLA — 14.5

avec du pain de campagne, roquette,  
tomate, pesto, frites et mesclun

## SAUMON FUMÉ — 14.5

avec du pain de campagne, cream  
cheese, ciboulette, ail, concombre,  
frites et mesclun

# SALADES

## SALADE VEGGIE — 16.5

mâche, poivrons marinés, fenouil poêlé, oignon rouge,  
pomme Gala, croquetas de potimarron et de cerfeuil,  
faisselle de chèvre, graines de courge torréfiées

## SALADE DE L'APPARTEMENT — 17

roquette, mozzarella artisanale Nanina Paris X<sup>ème</sup>,  
artichauts marinés, tomates séchées,  
oignon rouge, câpres à queue, pignons de pin torréfiés,  
jambon de Coche d'Auvergne

## SALADE DE ROCAMADOUR — 16

Rocamadour fermier AOP lait cru, rôti, mesclun, lardons,  
ail, oignon blanc, piment d'Espelette, œuf mollet



Encore  
un petit  
creux ?

## DESSERTS

TARTE TATIN  — 8

et sa boule de glace vanille Bourbon de Madagascar

CHEESECAKE DU MOMENT  — 7

MI-CUIT CHOCOLAT  — 7

caramel beurre salé

et sa boule de glace vanille Bourbon de Madagascar

PETITE SÉLECTION DE FROMAGES  — 8

mesclun

CAFÉ GOURMAND — 8.5

MOCHIS GLACÉS SANS GLUTEN  

« boule de glace enrobée de pâte de riz »

Fruit de la passion, litchi, thé vert, myrtille ou fleur de cerisier

x1 — 3.5      x2 — 6      x3 — 8.5

BOULE DE GLACE 

Vanille, fraise, pêche, chocolat ou café

x1 — 3      x2 — 5      x3 — 7

SORBET ARTISANAL EN BÂTONNET GROM   — 5

Citron, fraise, framboise ou pêche

## ALLERGÈNES

 : POISSON     : CRUSTACÉ     : MOUTARDE     : ŒUF  
 : LAIT     : FRUITS À COQUE     : SOJA ET GRAINE DE SÉSAME