

NOS ENTREES ET SALADES XL :



Pot de Foie Gras « maison » mi- cuit (origine France) 130g à partager ou non, chutney de figues, pain de campagne de la maison NADAL toasté	13.9
Tartare d'avocat , ananas Victoria VEGAN , réduction de balsamique à la framboise	8.9
Assiette de nems vietnamiens au poulet ou aux légumes (4 pièces), « sauce nem »	6.5
Panier Fritto Misto (nems poulet, beignets mozza, onion rings, patate douce, sauce BBQ « maison »)	8.9
Assiette de saumon fumé « maison », sauce yaourt allégée aux herbes fraîches	12.9
Assiette de jambon Espagnol « Réserve » de la région de Tarragone	8.9
Assortiments de charcuterie Espagnol et fromages affinés	14.9
Salade Falafel Veggie , falafels, féta, concombre, oignons rouges, olives grecques, sauce yaourt allégée aux herbes fraîches, mélange de salades, tomate	13.5
Salade Nordique , mélange de salades, saumon fumé « maison », tartare avocat-mangue, sauce yaourt allégée aux herbes fraîches, crudités, cranberry	13.5
Salade Studio 16 , Burrata, jambon Espagnol Reserva, mélange de salades, tomate, gressins, copeaux de Parmesan, olives grecques, réduction de Balsamique	13.5
Salade Caesar , filet de poulet pané « maison », croûtons, œuf, copeaux de Parmesan, mélange de salades, tomate, sauce Caesar « maison »	13.5



NOS DESSERTS 100% MAISON:


« Le Fameux » Tiramisu au Spéculoos !	5.9
« L'Incontournable » Tiramisu au Nutella !	5.9
« L'Irremplaçable » Brioche façon pain perdu ! caramel au beurre salé	5.9
« Le Très Sérieux » Yaourt grec Allégé nature ou coulis au choix (fruits rouges, caramel fleur de sel)	5.9
« Le Sublime » Le Cheesecake au citron vert du chef ! coulis de fruits rouges	5.9
« L'Incorruptible » Mi- cuit tout chocolat	5.9
« La Traditionnelle » Assiette de 3 fromages affinés de nos régions de France	7.0

BOISSONS :

Canette 33cl Coca, Zéro, Perrier, Oasis, Fuze Tea, Sweppes, Cristaline 50cl	2.5
Bière Artisanale Locale « Brasserie OCTOPUS » blonde ou ambrée 33cl	4.5
Expresso « Perle Noire » 100% Arabica, court ou allongé	1.5



NOS PLATS :

<u>Nouveau !</u> Fondant de bœuf ! (dans le paleron) cuisson basse température, servi avec son jus, pommes grenaille sautées « maison »	14.5
Croque Campagnard XXL , Pain de campagne, jambon torchon, emmental, frites « maison »	10.9
Bo Bun « maison » aloyau de bœuf mariné, vermicelles de riz, crudités, nems poulet, cacahuètes	13.5
Bo Bun <u>VEGAN</u> : vermicelles de riz, crudités, nems aux légumes, cacahuètes 	13.5
Tartare de bœuf haché à la commande préparé par le Chef, frites « maison »	13.5
Tar-Thaï ou Tartare à l'huile de truffe ou Tartare Gascon (à l'Armagnac), frites « maison »	14.5
Cheeseburger sur pain Artisanal aux graines, vieux cheddar fondu, STO, steak 200g, pickles, sauce Américaine « maison », frites « maison », salade verte	13.5
House Chicken Burger sur pain Artisanal aux graines, STO, filet de poulet pané « Maison », sauce Américaine, confit d'oignons « Maison »	13.5
Burger <u>VEGETARIEN</u> : steak de boulghour de légumes, pain artisanal aux graines, sauce blanche, STO, servi avec frites « maison »	13.5
Fish Burger sur pain Artisanal aux graines, filet de cabillaud pané, sauce blanche, STO	13.5
Steak haché pur Bœuf XL servi avec frites « maison »	13.5
Pavé de saumon frais basse température sauce citron, poêlée de légumes frais de saison	15.8
Pâtes cuisinées selon l'humeur du Chef ! (Voir affiche plats du jour...)	

ENFANTS :



Nuggets de filet de poulet « maison » ou Filet de cabillaud pané, avec frites « maison » 7.5

BRUNCH COMPLET LE WEEK-END UNIQUEMENT ! 19.0

_Saumon fumé « maison », tartare d'avocat-mangue ou assortiments de charcuterie Espagnole ou Nems aux légumes sauce Chili

_Toasts de pain de campagne de la maison « NADAL », beurre et confiture

_Œufs brouillés _Pommes sautées « maison »

_Assortiments de fromage affinés de nos Régions _Fruits secs

_1 Dessert au choix dans toute la carte

_1 Jus de fruit « GRANINI » au choix (orange, ananas, pamplemousse, pomme, fraise, abricot, ACE)