

NOS ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE - 6€
Oeufs mayonnaise maison.

POTAGE (HIVER) - 6€
Potage de courge butternut au cumin.

PETITE SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 8€
Petite salade de chèvre chaud, jambon et miel.

PETITE SALADE CRETOISE - 6€ (ÉTÉ)
Tomate d'autrefois, concombre, poivron vert, oignon rouge, olive noire, herbes des Balkans et fêta en cheveux d'ange.

CAVIAR D'AUBERGINE DU SQUARE - 7,50€
Aubergine, graines et huile de sésame, ail, piment, ciboulette et citron vert.

CÔTÉ JARDIN

SALADE DE CHÈVRE - 15€ (PRODUCTION ARTISANALE)
Toasts de chèvre chaud et miel, champignon, tomate d'autrefois, concombre, jambon, salade croquante.

SALADE CRETOISE (ÉTÉ) - 14€
Tomate d'autrefois, concombre, poivron vert, oignon rouge, olive noire, herbes des Balkans et fêta en cheveux d'ange.

SALADE DU SQUARE - 17,50€
Salade croquante, tomate d'autrefois, champignon, carotte, choux rouge et blanc rapés, bleu d'Auvergne, filet de poulet mariné aux herbes des Balkans, noix concassée et poitrine fumée grillée.

NOS BURGERS

Nos burgers sont réalisés à partir d'une viande bovine de race Aubrac issue d'élevages traditionnels et nos buns sont 100% naturels et aux graines bio.

LE VÉGÉTAL - 16€
Steak de falafel, choux rouge et blanc, salade, tomate fraîche, concombre, aubergine grillée, oignon rouge, cornichon à la russe, sauce au yaourt, sésame et coriandre.

LE CHEDDAR - 16€ (double 21€)
Boeuf haché Aubrac, oignon rouge caramélisé au vinaigre balsamique, tomate fraîche, salade croquante et crème de cheddar fondu.

LE HAMBURGER OEUF À CHEVAL - 16€ (double 21€) (SANS PAIN)
Boeuf haché Aubrac, crème au choix (cheddar, bleu, emmenthal à l'ail ou sauce au poivre), poitrine fumée grillée, oeuf à cheval.

LE BLEU - 17€ (double 22€)
Boeuf haché Aubrac, oignon rouge caramélisé au vinaigre balsamique, poitrine fumée grillée, crème de bleu d'Auvergne, salade croquante et noix concassée.

LE PARISIEN - 17€ (double 22€)
Boeuf haché Aubrac, tomate fraîche, salade croquante, crème d'emmenthal à l'ail, pétales de jambon blanc, moutarde et cornichon.

LE ROMAIN - 17€ (double 22€)
Boeuf haché Aubrac, tartare de tomate confite, basilic frais, pepperoni grillé, salade croquante et crème de gorgonzola.

LE CHEDD PEPPER - 17€ (double 22€)
Boeuf haché Aubrac, oignon rouge caramélisé au vinaigre balsamique, tomate fraîche, poitrine fumée grillée et crème de cheddar au poivre.

LE CAJUN - 18€
Steak de filet de poulet haché par nos soins mariné aux épices cajun, purée d'avocat et oignon rouge, poitrine fumée grillée, salade croquante, sauce barbecue et crème de cheddar fondu.

LE NAPOLEON 1^{er} - 19€ (double 24€)
Boeuf haché Aubrac, oignon rouge, salade croquante, «crème Napoléon» (crème de cheddar, poivre, sauce barbecue et poitrine fumée emincée grillée), piment jalapeño, cornichon à la russe, ciboulette ciselée et oignon frit.

Suppléments :
oignon caramélisé : 0,50€ - piment jalapeño : 0,50€
pickle : 0,50 - pot de crème au fromage : 0,50€ - bun : 1,00€
poitrine fumée : 1,00€ - purée d'avocat et oignon rouge : 1,50€
oeuf : 1,50€ - steak haché : 5,00€ - frites maison : 5,00€

NOS TARTARES

LE TRADITIONNEL - 19€
Tartare de boeuf haché Aubrac, persil, oignon rouge, câpre, cornichon émincé, tabasco, moutarde, un soupçon de ketchup et un jaune d'oeuf.

LE THAI - 19€
Tartare de boeuf haché Aubrac, pousse de soja, carotte râpée, oignon rouge, gingembre, coriandre, cacahuète, huile de sésame, sauce soja et ketjap.

LE MEUI - 19€
Tartare de saumon, graines et huile de sésame, coriandre, cébette, citron vert, gingembre et sauce soja, poêlée de légumes (courgette, carotte et champignon).

JOSEPHINE - 19€
Tartare de boeuf haché Aubrac, éclats de noisette, croûtons à l'ail, ciboulette, câpre, échalote, piment d'Espelette et un jaune d'oeuf.

ZIGGY STARDUST - 19€
Tartare de boeuf haché Aubrac, épices cajun, cacahuète, coriandre, sauce soja, cébette, un soupçon de tabasco et un jaune d'oeuf.

L'ITALIEN - 19€
Tartare de boeuf haché Aubrac, olives noires concassées, cébette, citron confit, pesto de tomate et basilic, copeaux de parmesan.

TARTARE DE LÉGUMES - 15€
Tartare de tomate et quinoa (carotte, choux rouge et blanc rapés, coriandre, ciboulette et citron) sur lit d'aubergine et courgette grillées, copeaux de Parmesan accompagné de riz basmati et salade.

Nos tartares sont réalisés à partir d'une viande bovine de race Aubrac issue d'élevages traditionnels.

FORMULE MIDI - 18€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
(du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

ENTRÉES

Oeufs mayonnaise maison.
Petite salade crétoise (été).
Potage de courge butternut au cumin (hiver).

PLATS

Saucisses de Toulouse grillées, frites maison, salade.
Brochette de poulet mariné aux herbes des Balkans et jus de citron, riz basmati et crème d'emmenthal à l'ail, salade.
Tartare de légumes, riz basmati, salade.
Pavé de rumsteak sauce au poivre ou bleu d'Auvergne, frites maison, salade (+2€).

DESSERTS

Palet glacé au caramel et praliné.
Fromage blanc miel et noix ou coulis de fruits rouges.

FORMULE ENFANT - 13€

Steak haché, frites maison.
Sirop ou jus de fruit à volonté.
Glace.

NOS VIANDES

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE - 19€
Sauce au poivre ou bleu d'Auvergne, frites maison, salade.

PAVÉ DE RUMSTEAK AUBRAC - 17€
Sauce au poivre ou bleu d'Auvergne, frites maison, salade.

STEAK HACHÉ AUBRAC (150g) - 13€ (double 18€)
Sauce au poivre ou bleu d'Auvergne, frites maison, salade.

NOS FROMAGES

PORTION : 5€ - ASSORTIMENT : 9,5€

BLEU D'Auvergne AOP

CAMEMBERT AU LAIT CRU MOULÉ À LA LOUCHE AOP

CHÈVRE FRAIS (PRODUCTION ARTISANALE) (+2€)

BROCHETTE DE POULET - 15€
Brochette de poulet mariné aux herbes des Balkans et jus de citron, riz basmati et crème d'emmenthal à l'ail, salade.

SAUCISSES DE TOULOUSE GRILLÉES - 15€
Frites maison, salade.

NOS DESSERTS MAISON

TIRAMISU MAISON - 8€

PANNA COTTA MAISON ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES - 7€

CRUMBLE AUX POMMES MAISON CARAMEL AU BEURRE SALÉ - 8€

FROMAGE BLANC MIEL ET NOIX OU COULIS DE FRUITS ROUGES - 8€

MOÛSSE AU CHOCOLAT MAISON ET ÉCLATS DE NOISETTES - 7€