

# MENU

Salés, boissons & sucrés : minimum 6 pièces par recette !



## Tartines , focaccia ou bagel 9€

- Fresh :

Crème de chèvre , betteraves marinées, graines torréfiées, pousses végétales.

- Grecque :

Sauce tzaziki, courgettes marinées citron gingembre, croûtons, pousses végétales.

- Biquette :

Crème de chèvre frais, noix, miel et Serrano, pousses végétales.

- Avocado :

Avocat, oeuf, radis, maracuja frais, pousses végétales.

- Tromso :

Fromage frais citronné, saumon fumé, radis, pousses végétales.

- Dolce vita:

Tomates, mozzarella di bufala, huile d'olive, basilic, fleur de sel.

## Burgers 15€

(Bacon+1€)

Tout nos burgers peuvent être réalisés avec un steak végétarien.

- In burger we trust :

Steak 150g, sauce cheddar, sauce paprika fumé, salade, tomate, oignon.

- Classic Cheese :

Steak 150g, salade, tomate, oignons, pickles, sauce cheddar, sauce cocktail.

- Istanbul :

steak 150g, sauce blanche, cheddar, salade, tomate, oignons.

- Montagne :

steak 150g, raclette, mayonnaise moutarde à l'ancienne, salade, tomate, oignons.

- Rustique :

Steak 150g, roquefort, crème ciboulette, noix, salade oignons.

## Boissons

### Softs :

- Citronnade maison 4€
- Iced Tea maison 4€
- Oasis maison 4€
- Soda 2,5€

### Alcools :

- Planteur 15€/L
- bières (corona,hk,Lékouz) 3/6€
- Vins bouteille  
(blanc, rosé ou rouge) 25€
- Champagne (prix sur demande)

## Accompagnements 5€

- Frites maison
- Street fries (cheddar et bacon)
- Gaspacho andalou
- Taboulé
- Houmous et pain grillé
- Baba ganousch et pain grillé

## Desserts 4 à 5€

- 1er Prix festival de la gastronomie 2023:

Cookies, groseille pays, combava,

- Tiramisu,
- mousse au chocolat
- brownie
- Donuts,
- Palets breton.

# MENU

6 pieces minimum for each recipes, drinks



## Toasts , focaccia or bagel 9€

- Fresh :

Goat cheese cream, marinated beetroot, grilled seeds, sprouts.

- Grecque :

Tzaziki sauce, marinated zucchini, lemon, ginger, croutons, sprouts.

- Biquette :

Goat cheese cream, honey, walnuts, serrano ham, sprouts.

- Avocado :

Avocado, egg, radish, passion fruit, sprouts, grilled seeds.

- Tromso :

Cream cheese, smoked salmon, grilled seeds, sprouts.

- Dolce vita:

Tomatoes, mozzarella di bufala, olive oil, basil, fleur de sel.

## Burgers 15€

(extra Bacon+1€)

All our burgers can be done with a veggie patty

- In burger we trust :

150g Beef patty, cheddar sauce, smoked paprika sauce, lettuce, tomato, onions.

- Classic Cheese :

150g Beef patty, lettuce, tomato, onions, pickles, cheddar sauce, cocktail sauce.

- Istanbul :

150g Beef patty, lettuce, tomato, onions, kebab sauce, cheddar.

- Montagne :

150g Beef patty, lettuce, tomato, onions, raclette cheese, old style mustard mayonnaise.

- Rustique :

150g Beef patty, lettuce, tomato, onions, roquefort cheese, cives cream, walnuts.

## Drinks

### Softs :

- Home made lemonade 4€
- Home made Iced Tea 4€
- Home made Oasis 4€
- Soda 2,5€

### Alcohol :

- Rhum punch 15€/L
- Beers (corona,hk,Lékouz) 3/6€
- Wines by the bottle  
(White, Rosé or Red) 25€
- Champaign ( price on demand)

## Sides/tapas 5€

- Home made french fries
- Street fries (cheddar and bacon)
- Gaspacho cold soup
- Tabbouleh
- Houmous and toasts
- Baba ganousch and toasts

## Desserts 4 to 5€

- 1st Prize gastronomy festival  
2023/24:

Cookies, groseille pays, combava,

- Tiramisu
- chocolate mousse
- brownie
- Donuts
- shortbread biscuit