

Les lutins cuisiniers vous proposent...

... le midi (de 12h à 14h, sauf dimanche)

menu du jour 15 €

entrée du jour **au choix**

(consulter l'ardoise)

~

plat du jour

(consulter l'ardoise)

~

dessert **au choix**

(consulter l'ardoise et la carte)

ou 2 boules de glace

(avec ou sans chantilly)

ou coupe glacée

(supplément 2 €)

plat du jour 9 €

formules du jour 12,50 €

entrée du jour + plat du jour

ou plat du jour + dessert

ou maxi entrée du jour + dessert



... le dimanche (de 10h30 à 12h)

brunch 17 €

salade gourmande **au choix**

part chaude salée de cake **ou** de quiche

(consulter l'ardoise)

~

fromage blanc (crème ou coulis de fruits rouges)

ou assortiment de fromages secs

~

dessert maison **au choix**

(consulter l'ardoise)

~

toasts et tartines

(avec beurre, confitures et confiture de lait maison)

~

croissant **ou** pain au chocolat

~

jus de fruits **au choix**

(orange, pomme, pamplemousse, mangue, banane)

~

boisson chaude **au choix**

(grand café, chocolat chaud, thé)

brunch des petits lutins 8 €

(jusqu'à 12 ans)

part chaude salée de cake **ou** de quiche

ou dessert maison **au choix**

(consulter l'ardoise)

~

croissant **ou** pain au chocolat

~

jus de fruits **au choix**

(orange, pomme, pamplemousse, mangue, banane)

~

boisson chaude **au choix**

(chocolat chaud, thé)

... la carte (de 12h à 14h)

entrées 7,50 € maxi entrées 10,50 €

Shadowplay tartare maison de courgettes et tomates citronnées, salade, parmesan

La nuit je mens tartine de bleu de Sassenage, jambon cru de Savoie, salade, fruits secs

Rock the casbah samossas de chèvre chaud à la menthe et aux pignons, salade

Summer in the city tomates confites, queues d'écrevisses sautées, quartiers d'orange, salade

Entrée du jour (consulter l'ardoise) en semaine: entrée 6€, maxi entrée 9€

plats 14 €

Ravioles aux dés de courgettes citronnées et au Saumon fumé d'Ecosse

Noix de Saint-Jacques au caramel de Mulsum (vin gallo-romain)

Pavé de Lieu jaune aux groseilles

Le Lieu jaune, à ne pas confondre avec le Lieu noir, est un poisson à chair blanche, fine et délicate, d'une grande qualité.

Pavé de Bonite mi-cuit au miel et aux épices japonaises

Tartare de Bonite et de Saumon fumé avec pommes frites et salade

La Bonite est un poisson cousin du Thon à la chair rouge et ferme, idéal à consommer cru ou mi-cuit.

Magret de canard au thé earl grey, aux échalotes et à la marmelade d'orange

Canard origine France du Sud-Ouest

Pavé de rumsteck au thym et à la fleur de sel, tapenade maison ou sauce au sirop d'érable

Steak tartare haché au moment, traditionnel ou à la thaï, avec pommes frites et salade

Viande de bœuf origine France de race Normande

Plat des petits lutins (jusqu'à 12 ans) mini plat du jour en semaine ou nuggets de poisson **6€**

desserts 5 €

Dessert du jour (consulter l'ardoise)

Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges ou compote maison

Assortiment de fromages secs

Camarguaise glace vanille, huile d'olive, thym, fleur de sel

Cerveille de singe sorbet cassis, sang de dragon, crème fraîche

