



Notre *Carte* est établit uniquement à base de plats fait maison.  
Chaque jour notre équipe prend soin de vous proposer un menu du jour selon nos arrivages et les suggestions de notre Chef.

## NOTRE FORMULE DU JOUR

<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	<b>5,50€</b>
<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>12,00€</b>
<b>DESSERT DU JOUR</b>	<b>5,50€</b>

## NOS RAVIOLES & GNOCCHIS

<b>CLASSIQUE</b> <i>végé</i>	<b>14,50€</b>
<i>Ravioles de Royan ou gnocchis, crème ciboulette</i>	
<b>À L'INDIENNE</b> <i>végé</i>	<b>15,00€</b>
<i>Ravioles de Royan ou gnocchis, crème au curry et tomates séchées</i>	
<b>CARBONARA</b>	<b>15,50€</b>
<i>Ravioles de Royan ou gnocchis, crème, lardons</i>	

## NOTRE WRAP

<b>LA VILLA</b> <i>halal</i>	<b>15,00€</b>
<i>Galette de blé, viande kebab halal, sauce blanche ciboulette, salade verte, tomates, oignons rouges</i>	

## NOS SALADES

<b>LA CAESAR</b>	<b>16,00€</b>
<i>Salade verte, tomates, oignons rouges, sauce blanche ciboulette, pétales de Parmesan, croûtons, filet de volaille pané maison</i>	
<b>L'ASIATIQUE</b>	<b>15,50€</b>
<i>Chou chinois émincé, carottes râpées, gyosa poulet frit, brochette de poulet Yakitori, pousses de soja</i>	
<b>LA FRISÉE</b>	<b>15,50€</b>
<i>Salade frisée, tomates, lardons, ail frit, œuf mollet</i>	
<b>LA MARCELINE</b> <i>végé</i>	<b>15,50€</b>
<i>Salade verte, tomates, oignons rouges, miel, croustillant de Saint Marcelin et de tomates séchées au thym</i>	

## NOS TARTARES

<b>LE CLASSIQUE</b>	<b>17,50€</b>
<i>Bœuf Charolais coupé au couteau 180g, mayonnaise, ketchup, échalotes, ciboulette, câpres, cornichons</i>	
<b>LE FUJI</b>	<b>18,00€</b>
<i>Bœuf Charolais coupé au couteau 180g, échalotes, miso rouge pimenté, huile de sésame, sauce soja, gimber sweet Lily<sup>(*)</sup>, jaune d'œuf, 3 sésames noir - yusu - wazabi</i>	
<i>(*) gimber sweet Lily : concentré de gingembre, parfumé fruits de la passion et curcuma</i>	
<b>LE TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE</b>	<b>18,50€</b>
<i>Thon albacore mariné (eau, gingembre en poudre, ail déshydraté, sauce soja sucrée et salée), pousse de soja, carotte, chou chinois, gimber, pâte miso rouge pimenté, huile de sésame</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

deux au choix

**frites maison, salade verte, haricots verts**  
autres accompagnements selon la sélection du  
Chef

## NOS GRILLADES & POISSONS

**STEAK À CHEVAL** 14,50€

*Steak haché frais 180g, bacon, oeuf au plat*

**STEAK DE THON À LA PLANCHA** 17,50€

*Marinade : gingembre, ail déshydraté, soja sucrée et salée*

**ENTRECÔTE** 20,50€

**supplément sauce bleu ou sauce poivre vert + 2,50€**

*Viande de bœuf frais 220g*

## NOS BURGERS

**LE CLASSIQUE** 15,50€

*Bun's, steak haché frais 180g, salade verte, tomates, oignons rouges, pickles, cheddar, sauce tartare*

**LE CRISPY CHICKEN** 17,50€

*Bun's, escalope de volaille croustillant maison, salade verte, tomates, oignons croustillants, oignons rouges, pickles, poitrine tranchée, cheddar, sauce tartare*

**L'AVOCADO** *végé* 16,00€

*Bun's, galette vegan (avocat, maïs, quinoa, jalapeños) panée aux flocons d'avoines, tomates, oignons rouges, cream cheese ciboulette*

**LE TUNA** 18,00€

*Bun's, steak de thon mariné (eau, gingembre, ail déshydraté, soja sucrée et salée), chou chinois, pousse de soja, carotte, sauce mayonnaise au wasabi*

**LE ROSSINI** 23,00€

*Bun's, steak haché frais 180g, salade verte, tomates, oignons rouges, pickles, cheddar, sauce tartare, escalope de foie gras poêlée*

## POUR LES ENFANTS

jusqu'à 12 ans

**LE STEAK HACHÉ** 12,50€

*Steak haché 180g, et frites fraîches*

**LE FISH AND CHIPS** 12,50€

*Cabillaud pané et frites fraîches*

**LES AIGUILLETES PANÉES** 12,50€

*Aiguillettes de volailles panées maison, et frites fraîches*

*En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. La liste des allergènes est disponible sur demande.*

*Prix nets en euros, service compris.*