



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

ENTRÉE DU JOUR	5,50€
PLAT DU JOUR	12,00€
DESSERT DU JOUR	5,50€

NOS RAVIOLES & GNOCCHIS

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

NOTRE WRAP

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

NOS SALADES

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

NOS TARTARES

LE CLASSIQUE	17,50€
<i>Bœuf Charolais coupé au couteau 180g, mayonnaise, ketchup, échalotes, ciboulette, câpres, cornichons</i>	
LE FUJI	18,00€
<i>Bœuf Charolais coupé au couteau 180g, échalotes, miso rouge pimenté, huile de sésame, sauce soja, gimber sweet Lily^(*), jaune d'œuf, 3 sésames noir - yusu - wazabi</i>	
<i>(*) gimber sweet Lily : concentré de gingembre, parfumé fruits de la passion et curcuma</i>	
LE TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE	18,50€
<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.