

CUISINE 12h-14h00  
19h-21h30

# MENU

DU MERCREDI AU DIMANCHE,  
et dimanche c'est brunch

## POUR COMMENCER....

<b>Tartines veggie</b> 9€ Pain de campagne frais tartiné de sauce tahini, surmonté par une aubergine grillée à l'huile d'olive, saupoudrée de feta et de mais soufflé	<b>Crispy Halloumi</b> 8€ Halloumi grillé dans une feuille de brick, miel, sésame
<b>Croque madame à la truffe</b> 14€ Chiffonnade de jambon de la Boucherie du Salève et gruyère le tout entre deux tranches de pain frais garni de béchamel à la truffe d'été et oeuf au plat	<b>Le velouté de mom</b> 6,5€ Velouté au butternut (on en dit pas plus, c'est la recette secrète de mom)
<b>Saint Félicien</b> 8,5€ Roti au four, miel et thym frais, tout simplement.	<b>Boule de fromage panés</b> 6,5€

## NOS P'TITS PLATS

<b>Amore</b> 14,5€ Gaufre maison tartiné de pesto, surmontée d'une burrata 125g et accompagnée de tomates séché et parmesan AOP Assaisonnée généreusement avec une crème de balsamique. 15€	<b>Badass coquillettes-jambon</b> 19€ Coquillettes françaises badigeonné de crème de truffe d'été et comté 18 mois, et sa chiffonnade de jambon à la truffe de la boucherie du Salève
<b>Brunch vibes</b> Pour les nostalgiques du dimanche, gaufre garni d'avocat, oeuf au plat, bacon français, feta et fruit de grenade. ATTENTION : Susceptible de causer une forte envie de sieste.	<b>Le burger qui dégouline</b> 18€ Un pain brioché dans lequel vient se reposer un steak de boeuf charolais frais 150g, du bacon français, quelques légumes pour la forme mais surtout une montagne de crème fromagère à l'abondance. Servi avec frites maison. steak en plus pour les gourmand : +3€
<b>Le velouté de mom pour adultes responsables</b> 12€ Un grand bol de velouté au butternut. Pour les gourmands : poitrine fumée grillée, petits croutons et grilled cheese maison au beurre à l'ail et comté 18 mois. +6€	<b>Pièce du boucher</b> 24€ Entrecôte 250g de la boucherie du Salève et ses frites maison, arrosée de sauce café de paris
<b>Dos de cabillaud</b> 23€ Dos de cabillaud qui mijote doucement dans du beurre sauce miso, accompagné de sa brunoise de légumes le tout sympathiquement déposé sur un lit de fromage frais.	<b>Croute de fromage</b> 14€ Un plat dont la proposition initiale est extrêmement simple : Du pain frais imbibé de vin blanc, du lard et du fromage abondance gratiné par dessus. Un subtil goût de paradis.
<b>Ave Caesar, manducari te salutant</b> un classique pas du tout revisité : Salade romaine, croutons, tomate séchées, parmesan et sauce César. <b>format entrée : 8€</b> <b>format plat : 14,5€</b>	

## ACCOMPAGNEMENT

<b>Frites maison</b>	<b>4,5€</b>
<b>Salade composée</b>	<b>4€</b>

Viandes d'origine française. Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à nous.