

Les icônes ci-dessous indiquent les allergènes présents dans les plats :

-  Arachides
-  Poisson
-  Gluten
-  Crustacés
-  Produits laitiers

Carte de nos mets sur place ou à l'emporter

Nos salades		
 Salade Océane Cocktail de crevettes, saumon fumé, crevettes poêlées, tartare de saumon, salade, sauce maison	19.-	
 Salade de chèvre frais Chèvre frais sur toast, miel, noix torréfiées, poire, vinaigrette aux poires, betterave, thym	18.-	
 Salade gourmande Pousse d'épinard, canard fumé, pommes, noix, betterave, vinaigrette aux pommes	18.-	
 Salade campagnarde Salade de saison, croûtons au beurre, lardons, œuf dur, tomates, carottes, sauce maison	17.-	
 L'orientale Pois chiches, poivrons, mangue, raisins secs, sésame, coriandre, épices	16.-	
 La végé Lentilles, tomates, olives, coriandre, céleri	15.-	
 Salade méditerranée Boulgour, tomates, concombre, olive, oignons rouges, coriandre, feta	16.-	
 Salade du chef Salade, tomates, œuf dur, jambon, gruyère, poulet	19.-	
 Salade printanière Asperge, œuf, menthe, oranges, amandes, parmesan, vinaigrette citron-sichuan	18.-	
 Gaspacho de tomates anciennes	8.-	

Les icônes ci-dessous indiquent les allergènes présents dans les plats :

-  Arachides
-  Poisson
-  Gluten
-  Crustacés
-  Produits laitiers

Carte de nos mets sur place ou à l'emporter

Nos plats		Nos pâtes	
 Filets de perches Légumes de saison, purée de patate douce et pommes grenailles	30.-	 Tagliatelles aux morilles Tagliatelles fraîches aux morilles	24.-
 Tartare de bœuf Servi avec toast et saladine	25.-	 Tagliatelles du Soleil Gambas, safran, poivrons	20.-
 Bœuf des Brasseurs Légumes de saison, purée de patate douce et pommes grenailles	23.-		
 Les Malakoffs Beignets au gruyère (4 pcs), saladine de saison, caviar de cornichon, moutarde au Chasselas	16.-		
 Tartare de betterave Noisettes torréfiées, chèvre frais et gelée de vin doux	17.-		
 Émincé de veau à la Zurichoise et ses röstis	25.-		
 Roastbeef Pommes de terre grenailles, sauce tartare	25.-		
 Mousse de burrata Tomates anciennes, pesto pignons	17.-		
 Tartare de tomates séchées pains grillés	12.-		
 Spaghetti de courgettes et ses fleurs Tomates anciennes, pesto et stracciatella	17.-		

Les icônes ci-dessous indiquent les allergènes présents dans les plats :

-  Arachides
-  Poisson
-  Gluten
-  Crustacés
-  Produits laitiers

Nos desserts			
 Tiramisu Noix de coco-Passion-Mangue	8.-	 Biscuit sans gluten	3.-
  Tiramisu à la pistache	9.-	 Biscuit tigré	2.50.-
 Mousse Framboise et sa pâtissière, crumble chocolat	9.-	  Sablé breton au citron vert	4.50.-
 Tigré géant	7.-	  Crémeux cheesecake coulis fraise et rhubarbe, crumble sans gluten	9.-
 Cookie gourmand Cookie au chocolat noir et brun, noisettes caramélisées	7.-	  Tiramisu framboise-verveine	9.-
 Cookie pistache	7.-	  Baba-Tagada Baba à la fraise, pâtissière fraise et chantilly tagada	9.-