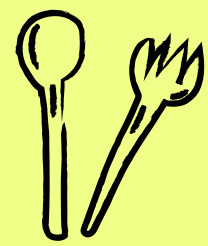


JOUR



PETIT DEJ'

10H - 11H30

VIENNOISERIES 2.5
Pain au chocolat ou croissant



PAV DEJ'
12H - 16H

FORMULE SEMAINE

UN PLAT DU JOUR
15

FORMULE VALABLE UNIQUEMENT
SUR LA SUGGESTION DU JOUR
À L'ARDOISE DU LUNDI AU
VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS,
DE 12H À 15H.

ENTRÉES

- ŒUFS MAYO 6.5
Herbes fraîches, mayonnaise au citron
- BURRATA CRÉMEUSE 12
Carpaccio de tomates, huile au basilic
- SALADE DE LENTILLES 7
Herbes fraîches et légumes croquants
- CEVICHE DE DAURADE 12
Agrumes et fruit de la passion

PLATS

- SUPRÊME DE POULET JAUNE 18
Pommes grenaille rôties au four, yaourt aux herbes
- BAVETTE D'ALOYAU 20
Sauce béarnaise, frites
- BURGER DU PAVILLON 19
Steak haché, chutney d'oignons rouges au cassis, fromage de Zamora fondu, chips de patate douce et frites
- SALADE CAESAR 17
Poulet croustillant, parmesan et bacon
- SALADE GRECQUE 16
Aux falafels
- LASAGNES VÉGÉTARIENNES 17
Aubergines, courgettes et mozzarella
- TATAKI DE SAUMON 19
Mariné au sésame, riz sauté aux légumes

LES PATISSERIES 10H - 23H

DESSERTS

- SALADE DE FRUITS ET
PANNA COTTA À LA VANILLE 8
- BANANA BREAD 6
- TIRAMISU CAFÉ 8

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE
AU COMPTOIR. PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE INCLUS.
RÈGLEMENTS PAR CARTE ET EN ESPÈCES ACCEPTÉS.

BRUNCH

12H - 16H

FORMULE 28€

AU CHOIX :

01

UNE VIENNOISERIE

CROISSANT

OU

PAIN AU CHOCOLAT

02

UN PLAT

AVOCADO TOAST

Guacamole, tomate confite, saumon fumé,
œuf poché

OU

BUN EGGS BENEDICT

Bun brioché toasté, œuf poché, poitrine fumée,
sauce hollandaise, ciboulette, accompagné de pommes
de terre grenailles

OU

HOUMOUS DE PETITS POIS

Houmous de petits pois à la menthe, œuf frit,
courgettes grillées, feta, tomates, concombres marinés,
pistaches et focaccia grillée



+5€

VERRE DE VIN OU
COUPE DE PROSECCO

03

UN DESSERT

PANCAKES MAISON

Crème à la vanille, fruits de saison et sirop d'érable

OU

FROMAGE BLANC

Granola maison au miel et aux fruits de saison



04

UNE BOISSON FRAÎCHE

INFUSION BISSAP

OU

JUS DE GINGEMBRE

OU

THÉ GLACÉ



05

UNE BOISSON CHAUDE

CAFÉ FILTRE

OU

THÉ BIO

Earl Grey ou thé vert



SOIR

PAV SOIR
17H - 23H

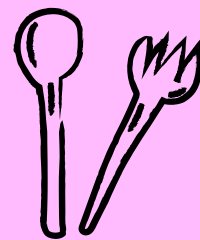
À PARTAGER

PLANCHE IBÉRIQUE & FROMAGES	22
PLANCHE VÉGÉTARIENNE Houmous maison, burrata, tzatziki, légumes crus du moment	20
CAMEMBERT RÔTI Pommes de terre grenailles	16

PETITES

FAIMS

PIZZETTA NDUJA Sauce tomate, mozzarella, nduja, oignons rouges, stracciatella, basilic, parmesan, huile d'olive	12
PIZZETTA VÉGÉTARIENNE Mozzarella, courgettes, aubergines, tomates confites, confit d'oignons, parmesan, stracciatella, petits pois, pousses d'épinards, huile d'olive	10
TENDERS DE POULET Sauce barbecue	8
FRITES	4.5
CROQUETAS CARBONARA Crèmeux à l'ail noir	10
BURRATA CRÉMEUSE Carpaccio de tomates, huile au basilic	12
ŒUFS MAYO Herbes fraîches, mayonnaise au citron	6.5



PLATS

BAVETTE D'ALOYAU Sauce béarnaise, frites	20
BURGER DU PAVILLON Steak haché, chutney d'oignons rouges au cassis, fromage de Zamora fondu, chips de patate douce et frites	19
SALADE CAESAR Poulet croustillant, parmesan et bacon	17
LASAGNES VÉGÉTARIENNES Aubergines, courgettes et mozzarella	17

LES PATISseries
10H - 23H

PETITES

SALADE DE FRUITS ET PANNA COTTA À LA VANILLE	8
BANANA BREAD	6
TIRAMISU CAFÉ	8

DOUCEURS



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE
AU COMPTOIR. PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE INCLUS.
RÈGLEMENTS PAR CARTE ET EN ESPÈCES ACCEPTÉS.