





# MENU

## LES ENTRÉES

- DUO D'ASPERGES FRANÇAISES POÊLÉES & PANACOTTA  
PIGNONS DE PAIN TORRÉFIÉS, JAMBON SAN DANIELE ET SON ÉMULSION AU SAVAGNIN 18€
- TERRINE DE FOIE GRAS  
DU DOMAINE DE LIMAGNE, MI-CUIT PAR NOS SOINS, PAIN D'ÉPICES MAISON & CHUTNEY DU MOMENT 22€
-  BRISE ORIENTALE  
HARICOTS DE LIMA À L'ÉPICE DOUCE, HOUMOUS ET FALAFELS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS ET VELOURS DE YAOURT 17€
-  SALADE MÉLI-MÉLO  
JEUNES POUSSES D'ÉPINARD, ENDIVES, RADIS, TOMME VAUDOISE PANÉE CHAUDE ET VINAIGRETTE AU CURRY 17€
- VELOUTÉ  
VELOUTÉ DE CUCURBITACÉES, CREVETTES SAUVAGES AUX ÉPICES DOUCES ET CROÛTONS 17€

## LES PLATS

- BAVETTE ALOYAU BLACK ANGUS  
GRILLÉE À LA PLANCHA, AU BEURRE CAFÉ DE PARIS ET SON ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT 29€
- SOURIS D'AGNEAU  
CONFITE PENDANT 12 HEURES, DANS UNE SAUCE FAÇON CURRY MAURICIENNE, CHATINI ET SON ACCOMPAGNEMENT DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON 28€
-  TAGLIATELLES À LA TRUFFE  
AVEC SA CRÈME ONCTUEUSE À LA TRUFFE, COPEAUX DE TRUFFES FRAÎCHES ET PARMIGIANO 27€
- DOS DE CABILLAUD SKREI  
CUIT SUR PEAU, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET LÉGUMES DE SAISON ET SA SAUCE VIERGE 27€
-  TARTARE DE BŒUF  
COUPÉ AU COUTEAU, ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET SALADE 25€

## LE BIRDIE KIDS

- NUGGETS DE POULET 13€  
SERVI AVEC DES FRITES OU PÂTES AU BEURRE
- STEACK HACHÉ 15€  
SERVI AVEC DES FRITES OU PÂTES AU BEURRE
- PÂTES AU BEURRE / JAMBON BLANC 13€



Viande provenance européenne




Végétarien



Sans lactose

## LES INCONTOURNABLES

	TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES ET LÉGUMES CROQUANT	21€
	TERRINE DU CHEF TERRINE DE COCHON SERVI AVEC SA SALADE ET CORNICHONS	15€
	LAMELLES DE CALAMAR FRITS SERVI AVEC SA SAUCE TARTARE	13€
	ENSALADILLA RUSA THON AU PIMENT D'ESPELETTE, MACÉDOINE DE LÉGUMES, ŒUF DUR, OLIVES, POIVRONS ET POMME DE TERRE	16€
	CLUB SANDWICH MB TOMATES, VOLAILLE, FILET DE PORC FUMÉ, ŒUF SAUTÉ ET FRITES	21€
	PLANCHE DE CHARCUTERIE JAMBON DE SAVOIE, SAUCISSON MILANO ET SAN DANIELE	19€
	CHEESEBURGER FROMAGE À RACLETTE, PAIN BIO BRIOCHÉ, SAUCE FAÇON CHIMICHURRI, CORNICHONS, OIGNONS, TOMATES ET FRITES	23€
	OMELETTE MB JAMBON ET/OU FROMAGE, OEUF DE POULE BIO, ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE	19€

## LES DESSERTS

	EN DOUCEUR NOCTURNE FORÊT NOIRE AVEC SON BISCUIT IMBIBÉ AU SIROP DE CERISE ET KIRSCH (SANS GLUTEN)	9€
	L'ENVOLÉE POMME FEUILLETÉ AUX POMMES, SOUSPSON DE CRÈME D'AMANDES, GLACE FAITE AVEC LA GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	9€
	ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS DE MONSIEUR BAILLY	9€
	BABA DES TROPIQUES SPÉCIALITÉ DU CHEF, AVEC SA COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES ET CRÈME FLEURETTE	9€
	DESSERT DU MOMENT LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOTRE DESSERT DU MOMENT	9€
	BOULES DE GLACE & SORBETS MAISON VANILLE, PRALINÉ, CHOCOLAT, MANGUE-PASSION, YUZU, ANANAS OU FRUITS ROUGES	3€ LA BOULE



Viande provenance européenne



Végétarien



Sans lactose