

# LA CARTE DU NOUVEAU PETIT **IR** ET DU SAMEDI

---



## ENTRÉES

- Terrine de campagne maison et ses toasts **6.5**  
Œuf coulant croquant, crème parfumée aux cèpes **7.5** (VG)  
Poulpe, salsa à l'avocat & mangue, houmous de pois chiche & pistache **9** (SG)  
Velouté crémeux du moment **6.5** (VG)  
Finger de brie au miel & noix **7.5** (VG)

## PLATS

- Risotto crémeux aux légumes de saison & copeaux de parmesan **14.5** (VG)  
Mafé de légumes, riz parfumé **15** (V)  
Souris d'agneau confite, gratin dauphinois **19.5** (SG)  
Bar rôti, fenouil confit **18.5** (SG)  
Entrecôte grillée, sauce vigneronne, frites maison **19.5** (SG)

## SALADES

- Thai** : Bœuf Thai à la citronnelle, vermicelles de riz, sauce aigre douce, menthe, cacahuètes, chou blanc et carottes **14.5** (SG)

## TARTARES & BURGERS

*(servi avec frites maison)*

- Tartare Classique** : câpres, échalotes et oignons, persil **14** (SG)  
**Original burger** : Bœuf, bacon & cheddar, crème de cheddar, frites maison **16.5**  
**Cheeky chicken** : Poulet pané, avocat **16.5**

## MENU ENFANTS 12

- (Choix d'un plat + dessert)*  
Steak haché, salade **ou** frites  
Nuggets, salade **ou** frites

Glace Stracciatella  
ou Coulant Chocolat

## DESSERTS 7.5

- Coulant Chocolat, Glace Stracciatella  
Pavlova aux fruits de saison (SG)  
Carpaccio d'ananas & mangue fraîche (V/SG)  
Tarte des demoiselles Tatin revisitée

*Café gourmand* **9.5**

(Financier / Fondant choco / Glace Stracciatella)

Assiette de fromage : Pecorino, Fourme d'Ambert, Saint nectaire

VG - végétarien  
V - Vegan  
SG - Sans gluten

61, RUE VICTOR HUGO 93500 PANTIN