

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région. Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost par Veolia.

SALADES

10€ Saumon fumé

Base salade, saumon fumé, tomates fraîches, concombres, citron, olives, vinaigrette

10€ Auvergnate

Base salade, jambon d'Auvergne, cantal, tomates fraîches, noix, vinaigrette

SPÉCIALITÉ DU CHEF 🍣



10€ Lyonnaise

Base salade, jambon, croûtons, œufs, lardons

À PARTAGER

solo / à partager

14€ 20€ Planche mixte

17€ 12.€ Planche de charcuteries

12€ 17€ Planche de fromages V

> menu enfant (de 3 à 10ans) ·PLAT + DESSERT+ BÖISSON · 8€

> > Mini pizza au choix

(Margherita, Reine ou 4 fromages)

Boisson

Dessert

(fruit ou compote)

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

PIZZAS

Margherita ♥ Sauce tomate, mozzarella, origan	11€
4 fromages ♥ Sauce tomate, mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne, cantal	13€
Reine Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, olives, origan	13€
Chorizo Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons	13€
Hawaienne Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas, origan	13€
Chèvre-miel ♥ Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, orig	14€ ;an
Saumon fumé	15€

SPÉCIALITÉ DU CHEF 🎇

Crème fraiche, mozzarella, saumon fumé,



Napolitaine	13€
Sauce tomate, mozzarella, anchoix, câpres, olive, origan	
Orientale Sauce tomate, mozzarella, merguez, oeufs, olive, origan	15€

DESSERIS

citron, origan

PEGGETTI	
Compote	3€
Salade d'ananas à la cannelle	3€
Fromage blanc Nature, sucre, miel ou confiture	3,5€
Tarte aux pommes	3,5€
Fondant au chocolat	3,5€