

# LA JOURNÉE

11:30 → 15:00

## N°01. LES SALADES & LES OEUFS BIO

Quinoa	14
<i>Betterave, fêta, butternut rôti, amandes, graines mélangées (V)</i>	
Caesar	17
<i>Mesclun, poulet, oeuf poché bio, parmesan affiné, chips de jambon de Bayonne, tomates séchées</i>	
Oeufs bénédicte	14
<i>Chips de jambon de Bayonne, shiitakés sautés, mesclun</i>	
Chachouka	13
<i>Légumes de saison, oeufs pochés bio (V)</i>	
Croque French House	16
<i>Jambon de Bayonne affiné 15 mois, morbier bichonné, oeuf sur le plat, mesclun</i>	

## N°02. LES PLATS

Tarte flambée #1	15
<i>Bleu d'Auvergne, poire, noix, pousses d'épinards (V) (20 min de cuisson maximum)</i>	
Tarte flambée #2	15
<i>Oignons, Comté, jambon blanc supérieur, huile de truffe (20 min de cuisson maximum)</i>	
Club sandwich	16.5
<i>Oeufs bio, truite fumée des Landes, concombre, mayonnaise sriracha, mesclun</i>	
Ravioles de Royans	S/14 L/20
<i>Petits ravioli farçis au Comté &amp; persil, tête de Moine, crème fraîche, huile de ciboulette</i>	
Ceviche	16
<i>Pêche du jour, guacamole de patates douces, orange, quinoa croustillant</i>	

<b>Aubergine rôtie</b>	<b>16</b>
<i>Lentilles, chutney de tomates, fromage blanc, pignons de pin, coriandre &amp; olives noires (V)</i>	
<b>FH burger</b>	<b>20</b>
<i>Steak haché maison, Parmesan affiné, chutney d'oignons, jambon de Bayonne, frites &amp; sauce béarnaise maison</i>	
<b>Pêche du jour laquée au miso</b>	<b>20</b>
<i>Rösti de pommes de terre, sucrose snackée</i>	
<b>Saucisse de Toulouse</b>	<b>16</b>
<i>Purée de pommes de terre, sauce échalotte &amp; thym (15 min de cuisson maximum)</i>	

## **N°03. FROMAGES ET CHARCUTERIES**

<b>Planche de fromage</b>	<b>(Maison Beillevaire)</b>	
3 fromages affinés		<b>14</b>
5 fromages affinés		<b>22</b>
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>(Maison Éric Mayté)</b>	<b>19</b>
<i>Jambon de Bayonne, lomo, saucisson</i>		

## **N°04. LES SUCRÉS**

<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>6</b>
<i>64% Valrhona, crème fouettée</i>	
<b>Riz au lait</b>	<b>8</b>
<i>Caramel au miso</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>7</b>
<i>Coulis de spéculoos</i>	
<b>FH bun</b>	<b>9</b>
<i>Crème glacée praliné, coulis de chocolat noir, bun brioché</i>	
<b>Gâteau aux oranges confites</b>	<b>6</b>
<i>Crème anglaise au yuzu, huile d'olive et cardamome</i>	

# N°05 . VIENNOISERIES

Croissant	2
<i>100% pur beurre</i>	
Chocolatine	2.20
<i>100% pur beurre</i>	
Assortiment de viennoiseries	12
<i>2 chocolatines, 2 croissants, pain au levain &amp; confiture</i>	

*Origine de nos viandes: Pays-Basque*

*Tous nos prix indiquée sont TTC, service inclus.  
Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.*

(V) = Végétarien