



Tous nos plats sont pensés à partager, à l'exception de ceux avec le picto 




N°01. VEGGIE

Planche de fromage <i>(Maison Beillevaire)</i>	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Polenta aux shiitakés snackés	12
Sel de noisette	
Houmous cacachuète	10
Pain pita maison, graines mélangées	
Arancini au Comté	11
Charbon végétal, sauce piquillos pimentée	


Ravioles de Royans	S/14 L/20
Petits ravioli farcis au Comté & persil, tête de Moine, crème fraîche, huile de ciboulette	
Légumes de saison rôtis	11
Au miel urbain, granola au curry breton, yaourt citronné	
Tarte flambée #1	15
Bleu d'Auvergne, poires, noix, pousses d'épinards (20 min de cuisson maximum)	
Frites maison	10
Parmesan affiné, huile de truffe	
Aubergine rôtie 	16
Lentilles, chutney de tomates, fromage blanc, pignons de pin, coriandre & olives noires	

N°02. VIANDES

Planche de charcuterie	19
<i>(Maison Éric Mayté)</i>	
Jambon de Bayonne, lomo, saucisson	
Planche de saucisson tranché	11
Maison Éric Mayté	
Rillettes de canard	10
Sur toast, poire & camembert fondu	
Pulled pork	15
Sauce barbecue, yaourt grec, pousses d'épinards, pickles de légumes, pain pita maison	

Tarte flambée #2	15
Oignons, Comté, jambon blanc supérieur, huile de truffe (20 min de cuisson maximum)	
Saucisse de Toulouse 	16
Purée de pomme de terre, sauce échalotte & thym (15 min. de cuisson maximum)	
Parmentier de canard 	20
Rôsti de pommes de terre, mesclun	
FH burger 	20
Steak haché maison, Parmesan affiné, chutney d'oignons, jambon de Bayonne, frites & sauce béarnaise maison	

N°03. POISSONS

Ceviche	16
Pêche du jour, guacamole de patates douces, orange, quinoa croustillant	
Thon tataki	16
Au poivre noir & sésame, vinaigrette soja-yuzu	
Pêche du jour laquée au miso 	20
Rôsti de pommes de terre, sucrose snackée	

N°04. SUCRÉS

Riz au lait	8
Caramel au miso	
FH bun	9
Crème glacée praliné, coulis de chocolat noir, bun brioché, éclats de noisettes	
Ganache chocolat	8
64% Valrhona, fleur de sel	
Crème brûlée	7
Coulis de spéculoos	