



Entrées 11€

Disponibles en format XXL à +6€

Avocado toast

Bruschetta, guacamole, oeuf parfait, tomates cerises, radis, carottes.

Salade asperge fraise

Asperges vertes, fraises, burrata, pickles, vinaigrette de framboise.

Tataki canette

Canette marinée au soja, gingembre, huile de sésame et miel, graines de sésame, roquette.

Assiette de charcuterie

Noix de bœuf, coppa, saucisson, rillettes d'oie de chez Lazinière et chorizo.

Plats

Penne et burrata 18€

Pesto maison, burrata, pistache.

Pokebowl 18€

Riz vinaigré, mayonnaise pimentée, concombre, carottes, Edamame, saumon mariné, pickles chou rouge, cacahuètes, mangue.

Pièce de boeuf 22€

Accompagnée et purée de carottes, petits pois et jus corsé.

Souvenir d'enfance 22€

Cordon bleu fait maison ; poulet, chorizo, scamorza et basilic, accompagné d'une sauce aux tomates séchées et purée de patate douce.

Burger Ludik 18€

Steak de bœuf, lard fumé snacké, Comté jeune, cornichons, servi avec des frites maison.

Burger Los pollos 18€

Poulet pané, sauce blanche aux herbes, chou rouges, cornichons, tomates confites, cheddar, servi avec des frites maison.

Croque-Monsieur italien 16€

Pesto, mortadelle, parmesan et mozzarella. Servi avec des frites maison et de la salade.

Entrée + Plat + Dessert 32€

*Hors suppléments

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais et locaux.

Menu enfant 12€

Steak haché ou poulet pané avec des frites maison
2 boules de glace

Accompagnements

Assiette de frites maison (100g) 5€

Bol de salade 3€

Desserts 8€

Assiette de fromages

+1€ en menu et en soirée étape

Fromages du moment, confiture de cerise noire, salade verte.

Macaron

Ganache montée au chocolat noir, crème vanillée et gel passion.

Tarte à la rhubarbe

Caramel, crème vanillée et coulis rhubarbe.

Banofee

Biscuit sablé, chantilly mascarpone à la vanille, bananes, caramel.

Prix TTC et service compris