



NOS ENGAGEMENTS

FAVORISER LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
- BIOLOGIQUE ET LES PRODUITS FRAIS ET SAINS.

VALORISER LA FILIÈRE D'APPROVISIONNEMENT
COURTE EN TRAVAILLANT AVEC LES ACTEURS LOCAUX.

TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE
ET NOTRE SAVOIR ÊTRE.

RESPECTER LA PLANÈTE, FAVORISER LES CIRCUITS
COURTS, LE TRI SÉLECTIF, LE RECYCLAGE,
LES CONSOMMABLES ÉCO-RESPONSABLES,
LES PRODUITS LESSIVIELS ÉCOLOGIQUES,
ÉCONOMISER L'ÉNERGIE.

S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE
DURABLE ET RESPONSABLE.



- Les FORMULES -

Uniquement le Midi en semaine (hors jours fériés)

FORMULE BISTROT FUSION

Entrée* + Plat* ou Plat* + Dessert **16,90€**

Entrée* + Plat* + Dessert **19,90€**

*Entrée : Oeuf mollet carbonara ou Millefeuille italien

Plat : le Bowl du Jour, les Pâtes « Fusion » ou le plat
« Fusion »

**Brochettes de gambas en entrée : supplément de 3€

- Menu ENFANT -

- moins de 12 ans

Retrouvez nos versions enfants avec **KIDS**

Plat + Dessert* +
Jus de fruit ou sirop à l'eau

9€60

*Dessert : 1 boule de glace ou
salade de fruits

LES ENTRÉES

Oeuf mollet carbonara

Poudre de lard, croûton à l'ail

×

Millefeuille italien

Courgettes, aubergines
confites, tomates mozzarella,
crumble pecorino

×

Brochettes de gambas

Chutney mangue poivron,
vierge citron vert

6€50

7€50

10€50

LES ENTRÉES

Prix taxes et service compris
Boisson non comprise dans le prix des formules

SUITE

NOTRE **CONCEPT**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE ONT FAIT LE CHOIX DE VOUS PROPOSER UNE CARTE ÉVOLUANT SELON LE MARCHÉ, LA SAISON ET L'INSPIRATION DU CHEF.

AU GRÉ DES SEMAINES, INGRÉDIENTS, SAVEURS ET ASSOCIATIONS VARIENT.



RETROUVEZ LA DESCRIPTION DE CHAQUE PLAT À L'ARDOISE

LE **PLAT FUSION**

Dégustez un plat aux saveurs du monde, cuisiné à partir de produits frais et locaux



Plat **14€50**

Dans les formules à 16,90€ et 19,90€



LES **SMILING BOWLS**

KIDS

Une touche de protéines, légumes de saison, céréales, salade & graines

VÉGÉTAL

À partir de tofu mariné, soja ou galette veggie

×

L'ATELIER

À partir de viande ou poisson



Entrée **7,50€** Plat **13€50**

Dans les formules à 16,90€ et 19,90€



LES **BURGERS**

KIDS

Pain brioché, fromage, sauce, jeunes pousses et ses condiments

VÉGÉTAL

À partir de galette veggie

×

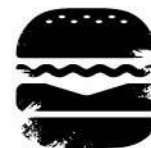
L'ATELIER

Steak Angus

Accompagné de salade verte & frites fraîches maison



Plat **15€50**



LES **PÂTES**

KIDS

Pâtes accompagnées de la sauce du jour



Petite portion **7,50€** Version plat **12€50**

Dans les formules à 16,90€ et 19,90€



LES **PLATS**

Accompagnement au choix (frites fraîches maison, riz, salade ou légumes de saison)

Le pavé de boeuf **16€90**

×

Brochettes de filet de poulet mariné **14€50**

×

La pêche du jour **16€90**



Prix taxes et service compris
Boisson non comprise dans le prix des formules

LES PLATS

SUITE

LES DESSERTS 6€50

Salade de fruits de saison

X

Le cheese cake Fusion au yuzu

X

Le Savoureux

Biscuit Trocadéro, ganache montée au chocolat noir Guanaja, caramel beurre salé

X

Le dessert Fusion du moment

X

Coupe de glace Nungesser

Chocolat, café, vanille madagascar, sauce chocolat maison, chantilly

X

Café ou thé gourmand

LES GLACES

Glaces artisanales Van Den Castele

Parfums de glace

Chocolat, café, vanille madagascar, pistache, fraise

X

Parfums de Sorbet

Citron vert, noix de coco, framboise

1 boule

3€50

2 boules

5€20

3 boules

6€



VINS

ROUGES

BIO Château de Caraguilhes
AOP Corbières 2018
bouteille 75cl 25€

X

BIO Château de la Bonnelière, Les Galets
AOC Chinon 2018
bouteille 75cl 28€

X

BIO Château de Lignane
AOC Côtes du Rhône Villages Rochegude 2014
bouteille 75cl 32€

X

BIO Domaine de Reully, Denis Jamain
AOC pinot noir 2018
bouteille 75cl 32€

X

LOCAL La cuvée des Dentellières
pinot noir 2018
bouteille 50cl 28€

BLANCS

BIO Muscadet Sèvre et Maine sur lie
AOC Clos des Orfeuilles 2018
bouteille 75cl 23€

X

BIO Amountanage Luberon
AOC 2018
bouteille 75cl 23€

X

BIO Domaine Jean Bousquet Cameleon Torrontés
Chardonnay, Tupungato Valley, Argentine 2017
bouteille 75cl 28€

X

LOCAL La cuvée Watteau
Chardonnay 2018
bouteille 50cl 28€

ROSÉS

BIO Amountanage Luberon
IGP méditerranée 2018
bouteille 75cl 19€50

X

BIODYNAMIQUE Château Chevron Villette
Cosmique - AOP - côtes de Provence 2018
bouteille 75cl 34€

X

BIO La Vallée des Cygnes
pinot noir 2018
bouteille 50cl 28€

VINS EN CARAFE

BIO La Belle Pierre, vin de Pays du Gard
Rouge - Blanc - Rosé
12,5cl 3€ 25cl 5€ 50cl 9€



DESSERTS

Prix taxes et service compris
Boisson non comprise dans le prix des formules
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

SUITE

LES BOISSONS FRAÎCHES

Les Jus de Rêve bio 25cl **3€80**

Ananas, tomate, orange, orange carotte citron

L'eau minérale Saint Amand 1L **4€50** 50cl **3€**

L'eau minérale Saint Amand pétillante

1L **4€50** 50cl **3€**

Sirop à l'eau 25cl **1€70**

Perrier 33cl **3€80**

Coca ou **Coca Zéro** 33cl **3€50**

Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes,

Fuze tea pêche 25cl **3€50**

Limonade artisanale BIO nature La Gosse 25cl **3€80**

Limonade artisanale La Gosse 25cl **3€80**

Fraise poire, cola, Limojito

Supp. sirops artisanaux 3cl **0€70**

Grenadine, fraise, menthe, citron,
citron vert, pêche abricot, melon

LES COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mojito 25cl **7€80**

Rhum cubain, sucre de canne, citron vert,
menthe fraîche, eau gazeuse, angostura

X

Mojito de l'atelier 25cl **7€80**

Genièvre, cassonade, citron vert bio, orange bitter,
menthe fraîche, limonade « LA GOSSE » bio

X

Planteur 25cl **5€50**

Rhum antillais, jus d'ananas, jus d'orange,
cannelle, citron vert, sucre de canne

X

Cosmopolitan 10cl **7€80**

Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert

X

Sex on the Beach 25cl **7€80**

Vodka, Chambord, jus d'ananas,
jus de cranberry, sirop de melon

X

Spritz 15cl **8€**

Apérol, vin blanc pétillant, eau gazeuse

LES BIÈRES

PRESSION :

Bière 3 monts Bio

25cl **4€** 33cl **5€**

Bière du mois

25cl **3€50** 33cl **4€50**

BOUTEILLES :

Foudroyante Kriek 3°5 37.5cl **6€50**

Moulin d'Ascq blonde 6°2 33cl **6€50**

Triple Lefort blonde 8°8 33cl **6€50**

Brunehaut blonde 6°5 33cl **6€50**

Chimay bleue brune 9° 33cl **5€**

LES APÉRITIFS

Ricard **3€50**

Suze, Pineau blanc, Muscat **4€50**

Martini rouge, blanc, rosé **4€50**

Rhum Bacardi **8€**

Whisky J&B, vodka Smirnoff **7€**

Whisky Chivas **8€50**

Kir Alligoté **5€50**

Kir Pétillant **6€50**

Gin **5€**

Coupe de Champagne

Nicolas Feuillate Brut **8€**

Bouteille de Champagne

Nicolas Feuillate Brut 75cl **46€**

Bouteille de Champagne DEUTZ Brut 75cl **69€**

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, moka ou déca **1€90**

X

**Thé, cappuccino,
chocolat chaud, infusions** **3€80**

X

Irish coffee **8€50**

LES DIGESTIFS (4CL)

**Cognac Otard VS 40°, Grand-Marnier,
Poire William, Mirabelle, Baileys,
Alcool de bière humulus, genièvre,
Get 27, Limoncello, Poire cognac** **7€**



BOISSONS

Prix taxes et service compris
Boisson non comprise dans le prix des formules
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération