



N^o1

C A R T E

Menu Midi

(DU LUNDI AU VENDREDI)

Entrée ou Dessert + Plat	23€
Entrée + Plat + Dessert	29€

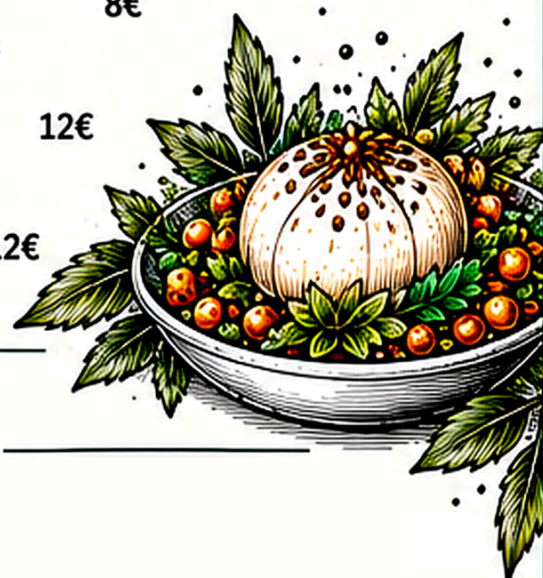


Option Boisson	+3,50€
Verre de vin ou soft	

Supplément de 2€ pour les produits sans ★
(+6€ Magret & Souris d'Agneau)

Nos Entrées

- ★ **Velouté de saison & Burrata** 8€
Butternut, Gingembre, Graines torréfiées, & Tuile de Sésame
- ★ **Oeuf Mimosa revisité** 8€
Oeuf Crispy, Oeuf Miso Mayonnaise à la Figue & Poitrine de Porc
- ★ **Tartare de Saumon Soja, Sésame & Avocat** 12€
Citron vert & Herbes fraîches
- ★ **Tataki de Magret de canard & Jus Corsé** 12€
Pickles & Roquette



Nos Plats de Saison

- ★ **Risotto Forestier & Parmesan**
Champignons panés, Patates Douces, Pickles d'Oignons, Poireaux frits, Graines de courges & Tuile de Sésame
Avec ★ Oeuf Crispy 19€ ou ★ Burrata 19€ ou Filet de Saumon 21€
- ★ **Crozets de saison**
Crozets crémeux au Reblochon, Butternuts & Choux-Fleurs rôtis, Prunes confites, Noisettes torréfiées, Herbes fraîches & Tuile de Sésame
Avec ★ Oeuf Crispy 19€ ou ★ Poitrine de Porc 19€ ou Filet de Saumon 21€
- ★ **Salade de Saison**
Quinoa, Butternuts, Oeuf, Avocat, Patates Douces, Brie de Meaux, Prunes rôties & Graines torréfiées
Avec ★ Burrata 19€ ou ★ Poulet Crispy 19€ ou Filet de Saumon 21€
- ★ **Pulled Pork & Frites du Nord** 18€
Marinade BBQ Maison
- ★ **Souris d'Agneau confite, Citron & Thym** 26€
Choux-Fleurs, Butternuts & Pommes de terre Mitraillées rôties
- ★ **Magret de Canard & Jus Corsé (350g)** 26€
Roquette & Frites du Nord



Fait maison, avec passion

Nos Burgers Gourmets

- ★ **Le Black Fig & Frites du Nord** **19€ | Double Steak (300g) 25€**
Black Bun Brioché, Steak de Bœuf Angus (150g), Reblochon, Jambon de Pays, Oignons confits, Roquette & Sauce Mayonnaise à la Figue
- ★ **Le Smash & Frites du Nord** **19€ | Double Steak (300g) 25€**
Black Bun Brioché, Steak Angus pressé (150g), Pomme de terre Smashée, Cheddar Mature, Chorizo Snacké, Oignons Pickles, Roquette & Sauce Smoky BBQ Miso
- ★ **Le Rustik & Frites du Nord** **19€ | Double Steak (300g) 25€**
Bun Brioché aux grains, Steak de Bœuf Angus (150g), Poitrine de Porc snackée, Comté, Galette de Pomme de terre, Oignons confits, Roquette & Aioli Maison
- ★ **Le Frenchy & Frites du Nord** **19€ | Double Steak (300g) 25€**
Bun Brioché aux grains, Steak de Bœuf Angus (150g), Brie de Meaux, Prune confite, Poitrine de Porc, Noisette, Roquette & sauce Mayonnaise à l'ancienne
- ★ **Le Canard & Frites du Nord** **21€**
Bun Brioché aux grains, Magret de canard, Brie de Meaux, Oignons Crispy, Patate douce, Oignons confits, Noix, Roquette & Mayo figue
- ★ **Le Crunchy & Frites du Nord** **18€**
Bun Brioché aux Grains, Haut de cuisse de Poulet Pané Panko, Cheddar Mature, Oeuf, Patate douce, Cacahuètes, Roquette & Sauce Spicy Mayonnaise
- ★ **Le Welsh Alors & Frites du Nord** **18€**
Bun Brioché aux grains, Effiloché de Porc, Poitrine de Porc Snackée, Oeuf, Pomme de terre Smashée, Oignons confits, & Sauce Cheddar
- ★ **Le Végé & Frites du Nord** **18€**
Bun Brioché aux grains, Steak de Pomme de Terre et Pois Chiche, Champignon Snacké, Oeuf, Brie de Meaux, Oignons Confits, Roquette & Sauce Yaourt citron & herbes
- ★ **Le Black Salmon & Frites du Nord** **21€**
Black Bun Brioché, Filet de Saumon au Sésame, Avocat, Oeuf, Galette de Pomme de terre, Pickles d'Oignons, Roquette & Sauce Crème fraîche Ciboulette Citronnée

Nos Sauces Classiques Maison :

Mayo, Aioli, Spicy Mayo,
Miel Moutarde.

Nos Sauces Signatures Maison :

Mayo Figue, Smoky Miso BBQ,
Blanche aux Herbes.

Les Desserts

- ★ **Mousse au Chocolat**, Chantilly & Noisettes Pralinées **8€**
- ★ **Crème de Citron Basilic**, Pomme pickles, Crumble & Chantilly **8,5€**
- ★ **Poire**, Pain d'épices, Pâte à tartiner & Amandes **8,5€**
- ★ **Brioche Perdue**, Caramel Beurre Salé, Noisettes Torréfiées & Chantilly **9€**
- ★ **Churros & Pâte à tartiner Noisettes** **8€**
- ★ **Café Gourmand** (Brioche Perdue, Churros & Mousse au Chocolat) **11€**

