

★ Menu Midi ★

[du lundi au vendredi]

Entrée ou Dessert + Plat 23€

Entrée + Plat + Dessert 29€

+3.5€ Soft ou verre de Vin

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€

Croquets de saison

Croquets 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 - 19€

& Marinade BBQ Maison

Souris d'Agneau confite, Citron & Thym - 26€

Choux-Fleurs, Butternuts & Pommes de terre Mitrailles rôties

Magret de Canard & Jus Corsé [350g] - 26€

Roquette & Frites du Nord

Nos Burgers Gourmets

★ Le Black Fig & Frites du Nord - 19€ Double Steak (300g) 25€,

Black Bun Brioché, Steak de Boeuf Angus (150g), Reblochon, Oignon rings, Jambon de Pays, Oignons confits, Roquette & Sauce Mayonnaise à la Figue

★ Le Smash & Frites du Nord - 19€ Double Steak (300g) 25€, Triple Steak (450g) 29€

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 Boeuf Angus (150g), Poitrine de Porc snackée, Comté, Galette de Pomme de terre, Oignons confits, Roquette & Aïoli Maison

★ Le Frenchy & Frites du Nord - 19€ Double Steak (300g) 25€,

Bun Brioché aux grains, Steak de Boeuf Angus, (150g), Brie de Meaux, Prune confite, Poitrine de Porc snackée, 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, Aïoli, 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€

★ Poire, Pain d'épices, Pâte à tartiner & Amandes - 8€

Brioche Perdue, Caramel Beurre Salé, Noisettes Torréfiées & Chantilly - 9€

★ Churros & Pâte à tartiner Noisettes - 8€

Café Gourmand (Brioche Perdue, Churros & Mousse au Chocolat) - 11€