



## Entrées

---

---

Foie gras mi-cuit au poivre de Madagascar & son chutney mangue-ananas	12€
Tartare de thon blanc à la ciboulette & au petit mil	11€
Salade composée printanière « La Bifurcation » (végétarienne)	9€

## Poissons

---

---

Médaille de lotte rôtie au gingembre & son riz vénéré	19€
Tronçon de barbue & polenta au lait de coco	19€
Filet de merlan aux légumes verts & son beurre blanc à la vanille	18€

## Viandes

---

---

Filet de bœuf et pommes darphin au jus corsé	21€
Pavé d'agneau & pommes pont-neuf d'igname	19€
Maffé aux cailles & légumes de saison	17€
Assiette végétarienne	16€

## Desserts

---

---

Panacotta au baobab	7€
Boule mystère au chocolat	8€
Croustillant aux fruits exotiques	8€
Café gourmand	7€

## Eaux

---

---

Castalie plate	3€
Castalie gazeuse	4€

## Boissons fraîches

---

---

Jus maison de gingembre, de baobab ou de bissap	4€
Jus de fruits Marcel bio	4€
Coca-Cola, Tonic	4€

## Boissons chaudes

---

---

Espresso (café bio d’Ethiopie)	2,50€
Thé bio (earl grey, thé vert, thé chaï, rooibos)	4,80€
Infusions (tamarin, gingembre, citronnelle, verveine...)	3,80€

