

À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Croque-monsieur artisanal 10€
JAMBON BLANC AUX HERBES, BEURRE ½ SEL, COMTÉ FONDANT

Houmous de lentillons de Champagne 12€
VINAIGRE DE REIMS, CRAKERS DE GRAINES

Planche de charcuterie du moment 18€

Planche mixte charcuterie & fromages du moment 24€

ENTRÉES

Salade de saison  11€
TOMATE, MELON, CONCOMBRE, PISTACHE, FETA

Bagel au saumon 15€
MANGUE, BASILIC, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN

Pâté en croûte maison 14€
NOISETTES TORRÉFIÉES AU RATAFIA DE CHAMPAGNE, MESCLUN, LÉGUMES PICKLES

Oeuf mayonnaise 9€
POIREAU CONFIT EN VIGNAIGRETTE, ZESTE CITRON

PLATS

Bol Sport et plaisir 20€
AVOCAT, POULET, QUINOA, TOMATE, COCOMBRE, CAROTTE SAUCE SKYR, CITRON VERT, POIVRE, ET BAIES

Boeuf confit aux olives 25€
PALERON DE BOEUF FRANÇAIS CUIT 16H

Suprême de poulet fermier label rouge 22€

Burger 21€
STEAK HACHÉ, CHAOURCE, CONFIT D' OIGNON AUX MIELS

Entrecôte de Bœuf ^{220g} 31€
OIGNONS CONFITS ET JUS RÉDUIT

Lieu jaune au tandoori 24€
ÉMULSION CRÉMEUSE

Penne façon risotto  18€
CHORIZO, PARMESAN, TOMATES CERISES, OLIVES, BASILIC (VERSION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE)

Thon mi-cuit au teriyaki 24€

Garnitures au choix :
RATATOUILLE OU POMME DE TERRE GRENAILLE CONFITES AU BEURRE DE THYM

FROMAGES

Assiette de trois fromages 12€
CHAOURCE, LANGRES, CHÈVRE FRAIS

Faisselle 9€
PESTO DE ROQUETTE ET PIGNON DE PIN

DESSERTS

Flan pâtissier vanille 7,50€

Moelleux au chocolat à la noix de coco 8,50€

Smoothie aux fruits de saison 8,50€

Sablé amande aux fraises  8,50€

L'AFTER SPORT

Banana bread maison  16€
FROMAGE BLANC, GRAINES DE CHIA, MUESLI, MIEL, FRUITS FRAIS, FRUITS SECS, AVEC CAFÉ OU THÉ

FORMULE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

HORS JOUR FÉRIÉ ET HORS WEEK-END

Entrée + Plat ou Plat + dessert - 21 €

Entrée + Plat + Dessert - 26 €

MENU LES PETITS FARM'IER - 12 €

BOISSON + PLAT + DESSERT

Sirop à l'eau

CITRON, FRAISE, GRENAINE OU PÊCHE

Croque-monsieur artisanal

SALADE VERTE

ou

Steak haché

RATATOUILLE OU POMME DE TERRE GRENAILLE CONFITES AU BEURRE DE THYM

Moelleux au chocolat à la noix de coco



TO SHARE FOR THE APERITIF

Artisanal Croque-Monsieur HERB-CURED HAM, LIGHTLY SALTED BUTTER, MELTED COMTÉ CHEESE	10€
Champagne Lentil Hummus REIMS VINEGAR, SEED CRACKERS	12€
Charcuterie Board of the Moment	18€
Mixed Charcuterie & Cheese Board of the Moment	24€

ENTRÉES

Seasonal Salad 🌿 TOMATO, MELON, CUCUMBER, PISTACHIO, FETA	11€
Salmon Bagel MANGO, BASIL, ARUGULA, PARMESAN SHAVINGS	15€
Homemade Pâté en Croûte TOASTED HAZELNUTS WITH CHAMPAGNE RATAFIA, MESCLUN, PICKLED VEGETABLES	14€
Egg Mayonnaise CONFIT LEEK VINAIGRETTE, LEMON ZEST	9€

PLATS

Sport & Pleasure Bowl AVOCADO, CHICKEN, QUINOA, TOMATO, CUCUMBER, CARROT, SKYR SAUCE, LIME, PEPPER AND BERRIES	20€
Slow-Braised Beef with Olives FRENCH BEEF CHUCK, SLOW-COOKED FOR 16 HOURS	25€
Free-Range Red Label Chicken Supreme	22€
House Burger BEEF PATTY, CHAOURCE CHEESE, HONEY ONION CONFIT	21€
Ribeye Steak 220g CONFIT ONIONS AND RICH REDUCED JUS	31€
Tandoori Pollock Fillet CREAMY EMULSION	24€
Risotto-Style Penne Pasta 🌿 CHORIZO, PARMESAN, CHERRY TOMATOES, OLIVES, BASIL (VEGETARIAN VERSION AVAILABLE)	18€
Seared Tuna with Teriyaki Glaze	24€
Side dishes of your choice : RATATOUILLE OR CONFIT GRENAILLE POTATOES WITH THYME BUTTER	

FROMAGES

Selection of Three Cheese CHAOURCE, LANGRES, FRESH GOAT CHEESE	12€
Faisselle 🌿 ARUGULA AND PINE NUT PESTO	9€

DESSERTS

Vanilla Custard Flan	7,50€
Chocolate Lava Cake with Coconut	8,50€
Seasonal Fruit Smoothie	8,50€
Strawberry Almond Shortbread 🌿	8,50€

L'AFTER SPORT

Homemade Banana Bread 🌿 COTTAGE CHEESE, CHIA SEEDS, MUESLI, HONEY, FRESH FRUITS, DRIED FRUITS, WITH COFFEE OR TEA	16€
---	-----

LUNCH FORMULA FROM MONDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS AND WEEKENDS

Starter + Main Course / Main Course + Dessert - €21
Starter + Main Course + Dessert - €26

LITTLE FARMER MENU - €12 DRINK + MAIN COURSE + DESSERT

Water Syrup
LEMON, STRAWBERRY, GRENAIDINE OR PEACH

Artisan Croque-Monsieur
GREEN SALAD
or

Ground Beef Steak
RATATOUILLE OR CONFIT GRENAILLE POTATOES
WITH THYME BUTTER

Chocolate Lava Cake with Coconut