






- PLATS -

CABILLAUD EMMITOUFLÉ 17€ 
LA PAPILOTE DE CABILLAUD FAÇON TAJINE
DOS DE CABILLAUD, LÉGUMES À LA MAROCAINE ET SEMOULE FINE

SALADE DE JULES 16€ 
SALADE ROMAINE, CROÛTONS, ŒUFS DURS, CHIPS DE BACON,
POULET PANÉ, CRÈME DE PARMESAN.

POISKAÏ BOWL 14€  
POKAÏ DE RIZ JAPONAIS, TRANCHES DE SAUMON CRUS MARINÉES,
LÉGUMES CRUS ET CUITS MARINÉS, GRAINES BIO ET SAUCE FREERIDE

LE SANDWICH DE KATSUMI 12€ 
SANDO SANDWICH DE POULET KATSU, CHEDDAR FONDU,
AVOCAT, SALADE, BACON GRILLÉ ET SIRACHA

BRAVO LE VEAU 22€ 
PARMENTIER DE VEAU EN BASSE TEMPÉRATURE
CHAMPIGNONS DES BOIS, LE TOUT EN BOCAL.

L'AVOCADO TOAST DE SEATTLE 10€  
TRANCHES DE TOURTE DE MEULE MAISON PAN&GATO
FROMAGE FRAIS, OEUF MOLLET, GRANOLA MAISON, PICKLES D'OIGNONS ROUGES
OPTION SAUMON GRAVELAX MAISON - SUPP 5€

LE CROQUE TRUFFE 13€ 
CROQUE MADAME À LA TRUFFE, COMTÉ DE CHEZ ALAIN MICHEL, JAMBON BLANC PAYSAN, ŒUF
AU PLAT

  = PLATS DISPONIBLES EN VERSION VEGAN ET/OU GLUTEN FREE

- DESSERTS DU JOUR 6€ -