

Pour la table

- DEGUSTATION DE BEURRES / 4€
- TERRINE BEURRE-RADIS & HERBES / 5€
- DÉS DE SCAMORZA FRIT, MAYO SPICY / 7€
- HOUMOUS, ZAATAR, CITRON CONFIT, ORIGAN / 7€
- CHARCUTERIE, SÉLECTION DE LA MAISON LABORIE (CANTAL) / 8€
- FROMAGES, SÉLECTION DE LA FROMAGERIE DUROUX (CORRÈZE) / 8€

Assiettes

AUTOMNE 2025 - PAR LE CHEF KEÏ MIURA - BISTROT BEN&KEÏ

- POMME ANNA, CRÈME DE PARMESAN /5€
- PANISSES & ROUILLE / 6€
- POIREAU RÔTI, SAUCE RAVIGOTE/8€
- STRACCIATELLA, MÛRES, BETTERAVES & BASILIC ROUGE / 9€
- MAQUEREAU BRÛLÉ, VINAIGRETTE JAPONAISE, SALADE D'HERBES / 11€ Vinaigrette soja, estragon, échalote et ail, salade d'aneth, persil et cerfeuil
- MOULES, GREEN SAUCE / 13€
 Moules de la Maison Maurisseau sauce cébette, échalottes et coriandre, huile piquante
- TATAKI DE BŒUF / 19€ 180g de bavette aloyau d'Aubrac, herbes, sauce gingembre et gochujang

Desserts

- GANACHE CHOCOLAT / 5€
 Piment d'espelette, huile d'olive, crumble nature et crème anglaise
- TARTE AUX FIGUES / 7€ Crème d'amande, confiture, figues fraiches et chantilly

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes sur demande / Origine viande : Boeuf (France)







• OEUF À LA COQUE / 4€ Supp. oeuf +1,5€

Mouillette de pain brioché croustillante au beurre demi-sel, ciboulette

TARTINES GRILLÉES / 4.5€

Au choix : beurre ou pâte à tartiner maison ou confiture de saison maison

SMASH CROISSANT / 7€

Croissant jambon fromage, beurre demi sel

• GRANOLA / 8€

Granola noisette sarrasin, mousse yaourt citron, fruit poché

GATEAU DU MOMENT /

Sur demande

Boissons Chaudes

- · ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€
- NOISETTE / 2.5€
- CAFÉ FILTRE / 3,5€
- FLAT WHITE / 4€
- · CAPPUCCINO / 4€

Grains de café torréfiés par la **Brûlerie Belleville** Thés & infusions confectionnés par **Happy Blue Tea**

- THÉ, INFUSION / 4€
- · LATTE / 4€
- · CHAI LATTE / 4.5€
- MATCHA LATTE / 4.5€
- · CAROUBE CHAUD / 4€

Extra shot espresso +1,5€ Version Glacé +1€ Supp. Purée de framboise +1,5€

Nos Signatures ₅€

Créations de boissons à base de lait (de vache ou végétal) concoctées par Maison Haneul

- HONNEUR À JEANNINE / CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE
- POÉSIE / ROSE CARDAMOME
- GOURMAND / CHÂTAIGNE PÉCAN
- SAUVAGE / CAROUBE SAUGE

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes sur demande



• GRANOLA / 8€

noisettes, sarrasin, mousse yaourt citron, fruits

BRIOCHE CARAMÉLISÉE / 8€

chantilly au romarin, fruits et caramel, noisettes torréfiées

PANCAKE SUCRÉ / 9€

fruits, noisettes caramélisées, sirop d'érable, chantilly

MOUSSE AU CHOCOLAT / 6€

noisettes torréfiées, huile d'olive, fleur de sel

PANCAKE SALÉ* / 10€

beurre salé, poitrine fumée, oeufs, sirop d'érable

HOT BUN MIMOSA* / 11€

choux rouge mariné, oeuf mimosa, ciboulette

• GRILLED CHEESE* / 12€

à la truffe, champignon, jeunes pousses d'épinards, cheddar

SALADE DU MOMENT/ 12€

Salade selon saison

CHARCUTERIE / 8€

sélection de la Maison Laborie (Cantal)

• FROMAGES / 8€

sélection de la Fromagerie Duroux (Corrèze)

KIDS PANCAKES /4,50€

confiture de saison & pâte à tartiner maison

*SUPPLÉMENT POITRINE FUMÉE +2,50€

*SUPPLÉMENT BACON VÉGÉTAL +2,50€

*SUPPLÉMENT SALADE +3€

*SUPPLÉMENT OEUF AU PLAT +2€

Boissons Chaudes

- ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€
- CAFÉ FILTRE / 3,5€
- FLAT WHITE / 4€
- CAPPUCCINO / 4€

NOISETTE / 2.5€

LATTE / 4€

 MATCHA LATTE / 4.5€ MATCHA LATTE

THÉ, INFUSION / 4€

CHAI LATTE / 4.5€

FRAMBOISE / 6€

CAROUBE CHAUD / 4€

Extra shot espresso +1,5€ Version Glacé +1€

Grains de café torréfiés par la Brûlerie Belleville

Thés & infusions confectionnés par Happy Blue Tea

Signatures

Nos

5@

Créations de boissons à base de lait (de vache ou végétal) concoctées par Maison Haneul

- HONNEUR À JEANNINE / CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE
- POÉSIE / ROSE CARDAMOME
- GOURMAND / CHÂTAIGNE PÉCAN
- · SAUVAGE / CAROUBE SAUGE

Boissons Fraiches

25cl: 3.5€ / 1L: 12€

- CITRONNADE GINGEMBRE, ROSE OU PAMPLEMOUSSE
- THÉ GLACÉ MAISON
- JUS DE BISSAP MAISON
- JUS DE POMME ARTISANAL DE LA FERME DE MARTORY
- SODA ARTISANAL LIMONADE, TONIC OU GINGER FIZZ

