

/ LES FORMULES

Lunch - €25

En deux services, uniquement le midi

Menu 3 services - €35

Pour la table, entrée plat et dessert au choix

Menu découverte "Jonas bro" - €55

Pour la table, cocktail signature et menu découverte en 5 portions, selon l'inspiration de Jonas

/ LES ENTRÉES - €15

Los calamares

Encornets poêlés au kimchi, crème au chorizo et parmesan, citron, fleurs de saison
Grilled squid with kimchi, chorizo and parmesan cream, lemon, seasonal flowers

La moullaga

Poêlée de moules bouchot de la baie de Saint-Brieuc, tomate cerise du jardin, vin blanc, ail et miso
Bouchot mussels from Saint-Brieuc bay, garden cherry tomato, white wine, garlic and miso

Olive et Popeye

Coeur de Burrata BIO des Pouilles, jeunes pousses d'épinards de notre récolte, kombucha de carottes et crumble de pain
ORGANIC heart of burrata from Puglia, spinach from our garden, carrot kombucha and bread crumble

/ LES PLATS - €20

Le p'tit poisson rouge

Filet de rouget barbet confit, légumes du jardin façon rock n'roll et boulgour au yaourt épicé
Confit red mullet fillet, garden vegetables in rock n'roll style and spicy yogurt bulgur

Mamma mia! *sur demande*

Fettucini fraîches, beurre de sauge et bettes, chair de saucisse au fenouil
Fresh fettucini, chard with sage butter and sausage meat with fennel

Mon petit cochon

Cochon de la ferme de Tabreux laqué au jus de légumes en pickles, pommes de terre façon mamy, carottes nouvelles rôties à l'harissa et au gomasio
Pork from the Tabreux farm lacquered in pickled vegetables juice, granny-style potatoes, roasted young carrots with harissa and gomasio

/ LES DESSERTS - €9

Mickey mousse

Chocolat Jivara et Guanaja, raisins verts et poudre de yuzu
Jivara and Guanaja chocolate, green grapes and yuzu powder

Ice ice baby

Glace au café fairtrade, fruits du verger fumés au barbecue, sirop de mélisse et agave
Fairtrade coffee ice cream, smoked fruits from the countryside, lemon balm and agave syrup

Crostini

Pain toasté au camembert affiné, marmelade de citron maison, chutney de tomates et fleurs du jardin
Toasted bread with matured Camembert, homemade lemon marmalade, tomato chutney and garden flowers