

/ LES FORMULES

Lunch - €25

En deux services, uniquement le midi
Two courses, lunchtime only

Menu 3 services - €35

Pour la table, entrée plat et dessert au choix
For the table, starter, main and dessert of your choice

Menu découverte "Jonas bro" - €55

"Cuisine libre" de Jonas en 5 services pour la table
"Freedom kitchen" Jonas menu in 5 portions for the table

/ LES ENTRÉES - €15

Cocorico!!

Poulet jaune fermier sauté au saké, bettes et poireaux du jardin, adobo
Yellow farm chicken grilled with sake, garden chard, leek and adobo

Summer body

Pizetta, coeur de burrata BIO, tomates pimentées, épinards et légumes pickels
Pizzetta, ORGANIC heart of burrata, spicy tomatoes, spinach and pickled vegetables

Ma braise

Légumes au barbecue : fenouil, poireau et chou toscane, piment chipotle, orange, thym et beurre doux
Barbecued vegetables: fennel, leek and tuscan cabbage, chipotle pepper, orange, thyme and sweet butter

/ LES PLATS - €20

La moule

Moules bouchot à l'ail, miso et beurre de basilic, pommes de terre croustillantes, mesclun du jardin acidulé, mayo d'sa mère
*Bouchot mussels with garlic, miso and basil butter, crispy potatoes, tangy garden mesclun, mother f** mayo*

Cochonailles

Cochon de la ferme de Tabreux laqué en 6 temps, laitue braisée au tandoori et gratin de pommes de terre au gorgonzola
Pork from the Tabreux farm lacquered in 6 stages, lettuce braised in tandoori and potato and gorgonzola gratin

Cacio e pepe *sur demande*

Pâtes fraîches façon cacio e pepe, pecorino et parmesan, poivre noir, roquette du jardin en vinaigrette
Fresh cacio e pepe-style pasta, pecorino and parmesan, black pepper, garden arugula in vinaigrette

/ 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