

AUTUMN MENU – TREIZE PJB

Bio, local, fait-maison — Nous préparons tout sur place.

Nos viandes, fromages et la plupart de nos légumes proviennent d'agriculture bio ou d'élevages en plein air.

Nous croyons que la nourriture doit être préparée par des humains, que les animaux méritent une vie digne, et que les agriculteurs méritent un revenu équitable. Et nous espérons que vous le pensez aussi.

Organic, local, and homemade — everything is prepared on-site.

Our meats, cheeses, and most vegetables come from organic or free-range farms. We believe food should be crafted by people, animals deserve dignity, and farmers deserve fair pay. And we hope you think so too.

Petites Assiettes & Toasts Gourmands

Tous nos toasts sont servis sur du pain de campagne grillé à l'huile d'olive et tartinés de fromage frais maison.

- Ajoutez des frites maison ou une salade du jardin mixte : +2,5 €

All our toasts are served on grilled country bread with olive oil and spread with homemade cream cheese.

- Add homemade fries or a mixed garden salad: +€2.5

Toast Gravlax Maison et BIO – Betterave, Aneth & Fromage Frais

Pain de campagne grillé, tartiné de fromage frais, saumon gravlax **maison**, betteraves rôties, pickles d'oignon rouge, d'aneth frais et d'un filet d'huile d'olive citronnée.

Grilled country bread spread with cream cheese, **homemade** gravlax salmon, roasted beetroot, pickled red onion, fresh dill, and a drizzle of lemon olive oil.

Membre 12.8 € / Public 15 €

Toast d'Automne BIO – Champignons, Betterave, Feta & Œuf Mollet

Pain de campagne grillé, tartiné de fromage frais, garni de pleurotes et portobello sautés, betteraves rôties, feta émietlée, miel au thym, zeste de citron et noix torréfiées.

Servi avec un œuf mollet bio légèrement coulant.

Grilled country bread with sautéed mushrooms, roasted beetroot, and feta, finished with thyme-honey drizzle, lemon zest, and toasted walnuts. Served with a soft-boiled organic egg.

Membre 12.8 € / Public 15 €

Toast Méditerranéen BIO – Œuf Mollet & Tomates Grillées

Pain de campagne grillé, tartiné de fromage frais, garni de tomates cerises rôties, œuf mollet bio au jaune coulant et aneth frais.

Grilled country bread, cream cheese, roasted cherry tomatoes, soft-boiled egg, dill.

Membre 12.8 € / Public 15 €

Soupe ou Velouté du Moment – Légumes Bio de Saison

Préparée à partir de légumes BIO et locaux : potiron, topinambour, patate douce, carotte, panais ou poireau.

Veloutée, réconfortante, parfumée aux herbes fraîches et à l'huile d'olive.

Servie avec une touche de crème et pain grillé maison.

Made with organic seasonal vegetables — pumpkin, Jerusalem artichoke, sweet potato, carrot, parsnip, or leek.

Smooth and comforting, with fresh herbs and olive oil.

Membre 12.8 € / Public 15 €

Nos Salades

Salade Feta-Pécan – Version Automne

Jeunes pousses, feta grecque AOP, noix de pécan caramélisées, betteraves rôties, tomates confites, pomme verte Granny Smith, oignon rouge et herbes fraîches. **BIO et MAISON**

Vinaigrette maison miel-moutarde.

Young greens, Greek feta, caramelized pecans, roasted beetroot, confit tomatoes, Granny Smith apple, red onion, and fresh herbs with a honey-mustard vinaigrette.

Membre 15.7 € / Public 18.50 €

Buddha Bowl – Version Automne

Jeunes pousses, tomates rôties, champignons grillés, tomates confites, oignons rouges marinés, coleslaw rouge, mélange de noix et graines torréfiées (noix, pignons, courge), et œuf mollet bio.

Vinaigrette au sésame maison. **BIO et MAISON**

Mixed greens with roasted cherry tomatoes, grilled mushrooms, confit tomatoes, pickled red onion, red coleslaw, and toasted nuts and seeds with a soft-boiled egg and sesame vinaigrette.

Membre 20.4 € / Public 24 €

Salade César – Poulet ou Saumon Gravlax Maison

Œuf mollet, croûtons à l'ail maison, tomates cerises, salade romaine et sauce anchois maison.

Choix : poulet pané avec pécan et panko, OU saumon gravlax maison. **BIO et MAISON, Label rouge et ASC**

Soft-boiled egg, garlic croutons, cherry tomatoes, romaine lettuce, anchovy dressing, with your choice of chicken or gravlax salmon.

Membre 18.7 € / Public 22 € (+2 € pour 2 garnitures)

Salade de Jardin Crispy – Poulet Label Rouge & Pécan Caramélisée

Poulet blanc, mariné dans le lait fermenté, pané au panko et aux noix de pécan caramélisées.

Servi sur un mélange de jeunes pousses, carottes râpées, concombre frais, graines de courge rôties, vinaigrette maison et sauce miel-moutarde. **BIO et MAISON**

Chicken breast, marinated in buttermilk, breaded with caramelized pecans and panko. Served on mixed greens with grated carrots, fresh cucumber, roasted pumpkin seeds, homemade vinaigrette, and honey-mustard sauce.

Membre 16.5 € / Public 18.98 €

Nos Pâtes & Lasagnes

Lasagne Ricotta & Épinards Bio – Version Maison

Ricotta crémeuse et épinards bio, béchamel, parmesan affiné, tomates confites, copeaux de parmesan et noix torréfiées, filets d'huile d'olive et herbes fraîches.

Layered with creamy ricotta, spinach, parmesan, béchamel, confit tomatoes, shaved parmesan, toasted nuts, olive oil, and fresh herbs.

Membre 16.6 € / Public 19.5 €

Tagliatelles Fraîches au Pulled Pork Maison

Porc IGP fumé, cuit lentement dans sa sauce BBQ maison, effiloché à la main. Servi sur des tagliatelles fraîches avec champignons de saison et cheddar fondu.

IGP-certified smoked pork slow-cooked in BBQ sauce, hand-pulled, served over fresh tagliatelle with mushrooms and melted cheddar.

Membre 16.6 € / Public 19.5 €

De la Mer

Assiette Saumon Gravlax Maison – Version Automne

Saumon gravlax maison (label ASC), chou blanc entier grillé, huile d'olive, aneth frais, zeste de citron, amandes torréfiées.

Servi avec frites maison et mayonnaise aux herbes.

Homemade gravlax salmon, grilled white cabbage, olive oil, dill, lemon zest, and toasted almonds, served with fries and herb mayo.

Membre 20.4 € / Public 24 €

Fish & Chips Maison, comme salade ou pas.

Cabillaud pané maison, au choix : frites croustillantes OU salade du jardin avec concombres marinés, sauce tartare.

Homemade battered cod with crispy fries OR garden salad with house-pickled cucumbers, and tartar sauce.

Membre 16.15 € / Public 19 €

Nos Viandes Maison

Escalope de Dinde Panée – Version Automne

Escalope de dinde panée, servie avec frites OU légumes de saison grillés, sauce miel-moutarde aux herbes, zeste de citron, amandes torréfiées, huile d'olive, et herbes fraîches.

Crispy turkey escalope, fries OR grilled vegetables, honey-mustard sauce, lemon zest, toasted almonds, olive oil, and fresh herbes.

Membre 16.5 € / Public 19 €

Assiette de Poulet Pécan-Panco

Poulet blanc Label Rouge, mariné dans le lait fermenté, pané au panko et aux noix de pécan caramélisées.

Doré à la poêle, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.

Servi avec frites maison, salade du jardin, et sauce miel-moutarde.

Free-range Label Rouge chicken breast, marinated in buttermilk, breaded with caramelized pecans and panko.

Served with homemade fries, garden salad, and honey-mustard sauce.

Membre 18 € / Public 21 €

Assiette Pulled Pork

Porc IGP fumé, cuit lentement pendant des heures dans notre sauce BBQ maison jusqu'à être fondant et parfumé.

Effiloché à la main, servi avec frites maison et salade du jardin.

IGP-certified smoked pork, slow-cooked for hours in our homemade BBQ sauce until tender and full of flavor.

Hand-pulled and served with homemade fries and garden salad.

Membre 18 € / Public 21 €

Saucisse du Moment – Artisanal Coarse-Cut Sausage

Saucisse artisanale grillée, servie avec purée maison, frites, légumes OU spécial du jour, accompagnée de moutarde à l'ancienne OU autres créations maison.

Artisanal coarse-cut sausage, with mash, fries, or vegetables, and old-style mustard, caramelized onions, or chef's creative sauces.

Membre 16.5 € / Public 19 €

Nos Sandwiches

Tous nos sandwiches sont servis avec des frites maison ou salade du jardin.
All our sandwiches are served with homemade fries or garden salad.

Club Sandwich – Classique ou Saumon Gravlax Maison

Pain grillé garni, œuf mollet, salade croquante, tomates fraîches et au choix :

- **Poitrine fumée & poulet grillé Label Rouge**
- ou **Saumon gravlax maison ASC** avec **tomates confites**.

Toasted sandwich with soft-boiled egg, crisp salad, and fresh tomatoes, with your choice of smoked bacon & grilled chicken, or homemade gravlax salmon with confit tomatoes.

Membre 20.4 € / Public 24 €

Cheeseburger Classique

sur brioche, avec salade romaine, oignons pickles, mayonnaise, tomates, et sauce cheddar maison.
beef on brioche with romaine salad, red onion pickles, mayo, tomatoes, and cheddar sauce.

Membre 17.85 € / Public 21 €

Option DOUBLE DECKER — double portion de viande et cheddar fondant.

Double patty with extra melted cheddar.

Membre 22.1 € / Public 26 €

SUR LE POUCE

Quick & Easy Plates —

Sur place : 15 € (membres : 12,75 €), À emporter ou service au bar : 12 € (M: 10.2 €)

GRANDE ASSIETTE DE PÂTES AU PESTO

Pâtes fraîches au pesto maison

Big bowl of pasta with homemade pesto

MERGUEZ & FRITES

Deux saucisses merguez servies avec frites maison ou pâtes

Two merguez sausages served with homemade fries or pasta

FRANKFURT & FRITES

Deux saucisses de Francfort servies avec frites maison ou pâtes

Two Frankfurt sausages served with homemade fries or pasta

Desserts Maison & Douceurs d'Automne

Tous nos desserts sont faits maison avec amour, à partir d'ingrédients simples, bio et gourmands.
All our desserts are homemade with care, crafted from simple, organic, and indulgent ingredients.

Carrot Cake Muffin

Moelleux, parfumé aux épices douces, garni de noix grillées et d'un léger glaçage sucré.
Servi tiède, fondant, et délicieusement réconfortant.
Spiced, soft, and nutty — served warm with a tender crumb and a hint of sweetness.

Membre 6 € / Public 7 €

Lemon Cake – Glaçage Sucré

Léger et acidulé, nappé d'un glaçage au citron et au sucre.
Une douceur simple, brillante et parfumée.
Soft and tangy, drizzled with a glossy lemon-sugar glaze — bright and fresh.

Membre 3.8 € / Public 4.5 €

Marble Cake – Tourbillon Chocolat

Moelleux, équilibré, avec son cœur marbré chocolat-vanille.
Servi en tranches épaisses, parfait avec un espresso.
Rich vanilla and dark chocolate swirl — tender, elegant, and nostalgic.

Membre 3.8 € / Public 4.5 €

Chocolate Chip Cookies Maison

Dorés sur les bords, fondants au centre, avec de généreux morceaux de chocolat noir.
Golden-edged, soft-centered, with chunks of rich dark chocolate.

Membre 3 € / Public 3.5 €

Fondant au Chocolat

Chocolat noir intense, cœur fondant, servi tiède. Un classique irrésistible.
Dark chocolate, molten heart, pure indulgence.

Membre 7.65 € / Public 9 €

Brownies Maison

Riche, dense, aux noix grillées et au chocolat noir.
Fondant et croquant à la fois — un câlin en version dessert.
Fudgy, nutty, and deeply chocolatey — a dessert hug.

Membre 6 € / Public 6.5 €

Café Gourmand

Un espresso accompagné d'un assortiment de nos mini desserts maison.
Espresso served with a trio of our homemade mini sweets.

Membre 9 € / Public 12 €

Glaces Artisanales – Plusieurs Saveurs

Parfums du moment : vanille, chocolat, caramel, fruits rouges, ou café.
Ask for today's flavors: vanilla, chocolate, caramel, red berries, or coffee.

1 B 3.5, 2 B 6, 3 B, 9 €

Suppléments / Extras

Chantilly maison / Whipped cream — +1 €

Boule de glace / Scoop of ice cream — +2.5 €

Sauce chocolat, caramel ou coulis de fruits de saison — +1.5 €