



# RESTAURANT

## Plats

**CROQUE ITALIEN** 16€  
Pain gratiné, fromage de brebis, jambon cru, roquette et pesto.  
Crunchy Pétales & salade fraîche.

**FISH & CHIPS** 17€  
Salade fraîche, citron et sauce tartare.

**GRATIN DE RAVIOLES ET PESTO** 18€  
Serrano gran reserva, salade fraîche.

**ESCALOPE VIENNOISE** (cochon pané). 18€  
Crunchy Pétales & salade fraîche.

**PITA NORDIQUE** ♥ 19€  
Servie froide. Pain pita, saumon gravlax, guacamole, tomate, oignons rouges, roquette, sauce tzatziki.  
Crunchy Pétales & salade fraîche.

**TARTARE DE BOEUF** au couteau 20€  
(origine UE), Crunchy Pétales & salade fraîche.

**TARTARE DE SAUMON FAÇON GRAVLAX** 21€  
Crunchy Pétales & salade fraîche.

**CÔTE DE BŒUF 380G** 27€  
(origine UE), Crunchy Pétales & salade fraîche.

## Burgers

Tous nos burgers peuvent être servi avec un steak végétal. En XL avec double steak haché, ou chicken, ou végétal : +5€

**BURGER CHEDDAR** 18€  
Buns boulanger, steak haché 150g façon bouchère, tomates, oignons, pickles, salade, cheddar et mayonnaise aux poivres. Crunchy Pétales & salade fraîche.

**CHICKEN BURGER** 19€  
Buns boulanger, filet de volaille crispy, lard grillé, tomates, oignons, pickles, salade, sauce Cajun. Crunchy Pétales & salade fraîche.

**PULLED BEEF** ♥ 20€  
Buns boulanger, effiloché de ribs de boeuf, oignons, pickles, tomate, salade, sauce barbecue. Crunchy Pétales & salade fraîche.

## Grandes salades

**VÉGÉ** - Mélange de saison, 16€  
betterave chioggia, duo de carottes, tomate séchées, fromage de brebis, Comté, noix, radis et oeuf poché, sauce balsamique. 17€

**CÉSAR** - Salade romaine, poulet Crispy, croûtons, tomates séchées, copeaux de grana padano et sauce césar. 18€

**SAUMON** - Mélange de saison, saumon façon gravlax, fromage de brebis, radis, tomates séchées et oignons rouge, sauce balsamique.

## Pizzas

base au choix : crème ou tomates mijotées

**MARGARITA** 14€  
Sauce tomate mijotée, mozzarella, origan.

**REGINA** 16€  
Sauce tomate mijotée, jambon supérieur cuit, champignons, mozzarella, origan.

**TARTUFO** 18€  
Crème fraîche, champignons, mozzarella, jambon truffé maison Villani, huile de truffe.

**BURRATA** ♥ 19€  
Sauce tomate mijotée, mozzarella, burrata, roquette, tomates séchées et pesto.

## Desserts et Coupes glacées

\* fait maison

**PLANCHE DE FROMAGE** 11€  
Comté, tomme de Savoie.

**PANNA COTA\*** 7€  
coulis de fruits exotiques.

**MI-CUIT AU CHOCOLAT\*** 8€  
(ça coule à l'intérieur 😊).

**BRIOCHE PERDUE\*** 8€  
Glace vanille, sauce caramel maison ou pâte à tartiner maison et chantilly.

**CHURROS** 8€  
caramel maison ou pâte à tartiner maison.

**CAFÉ / THÉ GOURMAND** 8€ / 9€  
fondant au chocolat\*, cookie\*, churros et panna cota\*.

**COOKIE CHAUD\*** 9€  
Noix, noisettes et pépites de chocolat, cuit minute, sauce caramel maison et glace vanille (5 minutes d'attente).

**COUPE BULGARE** 9€  
Deux boules yaourt, une boule fraises, fraises fraîches et coulis de fruits rouges, et chantilly.

**PRALINÉE** 9€  
Deux boules pralinée, une boule vanille, pâte à tartiner maison, chantilly.

**CAFÉ LIÉGEOIS** 9€  
Deux boules café, une boule vanille, un espresso et chantilly.

**CITRON** 10€  
Trois boules citron, limoncello.

**COLONEL** 10€  
Trois boules citron, vodka Zubrowka.

**MENTHE** 10€  
Trois boules menthe/chocolat, Get 27.

**SORBETS & GLACES**  
Vanille, chocolat, caramel, praliné, menthe-chocolat, yaourt, café, fraise, citron, citron vert, passion.  
1 boule - 3€ / 2 boules - 5€ / 3 boules - 6€