



### LE FISH

sur lequel nous pourrons retrouver une cuisine autour des produits frais de saisons ainsi que de viandes ou poissons travaillé là aussi avec des techniques de « chef » comme la marinade, les saumure et autre pour amener un goût unique et tout travailler maison et à la main avec soin et beaucoup d'amour.

**14€**



### LE GOURMAND

sur lequel nous pourrons travailler des « classiques » tel que le bourguignon, le pot au feu et autres plats emblématiques de la cuisine française, encore une fois travaillé avec des produits frais et de saisons, ici l'idée est vraiment que ces plats cuisinés et mijotés viennent s'harmoniser avec les pains qui viendra remplacer l'assiette.

**16€**



### LE VÉGÉ

sur lequel nous travaillerons avec des produits de saison et des techniques de « chefs » qui pourront amener à quelque chose de sain et de gourmand, pouvant mettre en avant le « bien manger » tout en se faisant plaisir.

**10€**

## NOS SIDES

**5€**

### SMASHS POTATOES

Pommes de terres écrasées croustillantes et moelleuses

### SALTY VEGGIES

Légumes en croute de sel

## NOS DOUCEURS

### LA SUCRÉE ..... **6,50€**

Petit plaisir sucré, plutôt tourné autour du fruit comme un naan tatin par exemple.



# BANGER