

ENTRÉES

Tataki de saumon , crème cheese citron, riz croustillant	9,80 €
Nems façon Asia , sucrose et menthe fraîche	9,50 €
Focaccia maison , stracciatella, tomates confites, copeaux de jambon cru	8,80 €
Samoussa de légumes de saison , vinaigrette thaï, coriandre	7,00 €
Terrine de poissons et ses toasts mayonnaise épices curry et piment d'Espelette	7,50 €
Croustillant de chèvre et menthe fraîche	7,00 €
Œuf mayonnaise	6,80 €
Asperges vertes, tomates cerises, pesto et burrata , graines de courge torréfiées	8,00 €

les Burgers

Le Pulled Pork 18,00 € Pain Bun's, effiloché de porc, oignons confits, cheddar, salade
Le Montagnard 18,00 € Pain Bun's, sauce burger, steak haché [150gr], raclette, rôsti de pommes de terre, oignons rouges, tomates, salade, cornichons aigre-doux
Burger Poulet 18,50 € Pain bun's, sauce burger, poulet croustillant, oignons rouges, cheddar, tomates, sucrose
Fish Burger 18,00 € Pain Bun's, sauce burger, 1/2 fish, sucrose, crème d'aneth, oignons confits, saumon fumé
Classique Burger 17,50 € Pain Bun's, sauce burger, steak haché [150gr], cheddar, tomates, salade, cornichons aigre-doux

TARTARES ET CARPACCIOS

nos tartares et carpaccios sont servis préparés,
avec salade de saison et frites
Viande hachée 100% française

Tartare de bœuf traditionnel 17,50 €
Tartare de bœuf façon Smala 18,50 € parmesan, tomates confites, pesto
Tartare de saumon et mangue fraîche 18,50 € concombre et marinade gingembre
Carpaccio de bœuf, tomates confites , parmesan, pesto vert et roquette 18,50 €
Supplément garniture 2,50€

Les Salades

Notre Caesar - 16,00€ Salade, tomates cerises, blanc de poulet pané, parmesan, œufs durs, anchois, croûtons, sauce Caesar
Porto Fino - 16,00€ Salade, tomates cerises, melon, jambon de pays, billes de mozzarella
Poke Bowl - 17,00€ Thon mi-cuit, riz parfumé, guacamole, tortillas, mangue, grenade, légumes croquants, chou rouge, salade
Asia - 17,50€ Salade, nouilles chinoises, nems, poêlée de gambas marinées et légumes croquants, sauce chili-Chine
Nord West - 19,00€ Salade, crevettes marinées à la plancha, tomates cerises, saumon fumé, oignons rouges, suprême d'agrumes

CÔTÉ BISTROT

Risotto de gambas , crème de piquillos et chorizo ibérique	18,80 €
Fish & Chips , sauce tartare	18,50 €
Thon mi-cuit, croûte de sésame , riz sauvage et asperges vertes, jus corsé à l'estragon	19,00 €
Gratin de fagotini , sauce tomate et pesto rosso, jambon cru, mesclun de salade	16,50 €
Assiette Végétarienne risotto aux champignons des bois, légumes du moment, condiment cébette et noisettes torréfiées	16,50 €
Tournedos de saumon à la plancha , risotto fregola sarda, sauce vierge au chorizo	18,50 €
Filet de canard , mousseline de pommes de terre, marmelade échalotes et fenouil	19,00 €

côte Cheminée

Entrecôte [250gr env.]	24,00 €
Pièce du boucher [200gr env.]	19,50 €
Bavette d'Aloyau [180gr env.]	19,50 €
Travers de porc marinés Tex Mex	16,50 €
Mix grill [bavette, travers, poulet]	18,00 €
Andouillette AAAAA	18,50 €
Filet de poulet mariné au tandoori	16,50 €
Côte de cochon Duroc en deux cuissons et son jus de romarin	19,50 €
Brochette de bœuf [180g]	19,50 €

GARNITURES :

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites, salade, poêlée de légumes, pommes de terre persillées, mousseline de pommes de terre ou riz sauvage

SAUCES :

poivre, Gorgonzola, béarnaise, dijonnaise, échalote, beurre maître d'hôtel, aioli

Une seule garniture et une sauce par plat au choix.
Garniture supplémentaire : 2,50€
Sauce supplémentaire : 1,00€



nos Pizzas

BASE TOMATE-ORIGAN

Marguerite sauce tomate, fromage, olives, origan	11,90 €
Romana sauce tomate, fromage, jambon, origan	12,60 €
Napolitaine sauce tomate, fromage, câpres, oignons, tomates fraîches, anchois, olives, mozzarella	13,60 €
Rennes sauce tomate, fromage, jambon, champignons, origan	12,90 €
Diva sauce tomate, fromage, lardons, oignons, œuf, champignons, mozzarella	13,30 €
Marco sauce tomate, fromage, jambon, fromage de chèvre, crème, origan	13,30 €
Pescatore sauce tomate, fromage, gambas, moules, saumon fumé, roquette, citron	14,30 €
Bologna sauce tomate, fromage, Brie, oignons, viande hachée, jaune d'œuf	14,40 €
Cippola sauce tomate, fromage, merguez, chorizo, tomates fraîches, poivrons, oignons, olives, origan	14,40 €
Quatre Saisons sauce tomate, fromage, cœur d'artichaut, tomates fraîches, champignons, aubergines grillées	12,40 €
Calzone [pizza soufflée] sauce tomate, fromage, jambon, champignons, œuf, persillade, crème, origan	13,40 €
Rico sauce tomate, fromage, Gorgonzola, coppa, champignons, tomates fraîches, jaune d'œuf, origan	15,40 €
Aldo sauce tomate, fromage, Saint-Jacques, champignons, lardons, crème, persillade, origan	16,30 €
Royale sauce tomate, fromage, jambon, champignons, œuf, crème, origan	13,40 €
Basilicata sauce tomate, fromage, tomates confites, mozzarella fraîche, basilic, jambon cru, pesto	15,60 €
Formaggio sauce tomate, mozzarella, Brie, chèvre, Gorgonzola	15,00 €
Verone sauce tomate, fromage, viande hachée, oignons, sauce barbecue, cornichons, tomates fraîches	13,80 €
Parma sauce tomate, fromage, tomates confites, parmesan, roquette, jambon cru	16,10 €
Bambino [enfant] sauce tomate, fromage, jambon, olives, origan	8,30 €

BASE CRÈME

La Normande crème, andouille, pommes fruit, Camembert	14,20 €
Modena crème, fromage, oignons, saumon, tomates cerises, graines de sésame, mozzarella	15,20 €
Savoyarde crème, fromage à raclette, pommes de terre, jambon cru	14,80 €
San Remo crème, fromage, lard fumé, chèvre, noix, miel, roquette, mozzarella	14,60 €
Pollo crème, fromage, poulet, poivrons, chorizo	14,10 €
Tartiflette crème, pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons	14,20 €
Supplément : 1,00 € Supplément saumon, Saint-Jacques : 2,50 €	

FORMULE DU MIDI

Entrée + Plat + Dessert 19,00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,00 €
Plat du jour 10,90 €
Plat du jour ou Pizza du jour et café ou thé gourmand 17,50 €

Servi uniquement le midi en semaine, sauf jours fériés

+ 1,50 €
1/2 eau plate
ou 1/2 eau
gazeuse

Œuf mayonnaise

Croustillant de chèvre et menthe fraîche
Terrine de poissons, mayonnaise épicée

Pizza du jour

Plat du jour

Filet de poulet mariné au tandoori
Morceau du boucher

Riz au lait, caramel

Fromage blanc et muesli granola
Salade de fruits

Aucun changement de garniture.

MENU LA SMAIA 34,00 €

Tataki de saumon,
crème cheese citron, riz croustillant

ou Nems façon Asia,
sucrose et menthe fraîche

ou Asperges vertes, tomates cerises, pesto et burrata,
graines de courge torréfiées

Brochette de bœuf [180g]
cuite à la cheminée, sauce béarnaise, frites
ou Tournedos de saumon à la plancha,
risotto fregola sarda, sauce vierge au chorizo

ou Gratin de fagotini,
sauce tomate et pesto rosso,
jambon cru, mesclun de salade

Tarte citron façon panna cotta
ou Crumble aux fruits du moment
et caramel beurre salé
ou Crème brûlée à la vanille tahitensis
ou Assiette de fromages AOP,
fruits secs et salade verte

Cuisinier en chantonnant • Ne pas parler la bouche pleine • Varier les recettes • Manger des légumes • Ne jamais gaspiller • Finir son assiette • Déguster sans modération