

À partager à 2, 3 ou 4 personnes !

Avec salade de légumes, pommes de terre grenaille et 18 petits triangles colorés, nos Bariolés !

PLANCHE FROMAGÈRE

28€

- + Tutti fromaggi - Chèvre, mozzarella, emmenthal, muscade, miel & pain d'épices
- + Fourmidable - Chou kale, fourme d'Ambert, ricotta & poires
- + Tout Schuss - Mousseline de pommes de terre, fromage à raclette & compotée d'oignons

Une petite cassolette de cancoillotte à faire fondre sur vos bariolés ?

+6€

PLANCHE REVIGORANTE

30€

- + BB façon burger - Bœuf, sauce tomate, cheddar, oignons
- + Bois - Farce fine de porc & veau aux champignons des bois & fines herbes
- + Coco - Poulet au lait de coco, patates douces confites au four & raisins secs

LES TAPAS BARIOLÉS

7,5€

4 petits triangles colorés, nos Bariolés !

Tapas Fourmidable

Chou kale, fourme d'Ambert, ricotta & poires

Tapas Tout Schuss

Mousseline de pommes de terre, fromage à raclette & oignons

Tapas Tutti Fromaggi

Chèvre, mozzarella, emmenthal, muscade, miel & pain d'épices

Bruschetta rose

Crème de betterave, feta & huile d'olive d'Italie

Tapas BB Burger

Boeuf, sauce tomate, cheddar & oignons

Tapas Herbacciu

Fondue de poireaux, curry & philadelphia

Tapas Coco

Poulet au lait de coco, patates douces confites au four & raisins secs

Bruschetta verte - VEGAN

Écrasé d'avocat & pickles de légumes colorés

LES CROC'S BARIOLÉS

17€

Le traditionnel croque monsieur revisité façon Bariolés, servi avec salade de légumes et pommes de terre Grenaille au paprika !

Croc' Revigorant

- + BB façon burger - Bœuf, sauce tomate, cheddar, oignons
- + Coco - Poulet au lait de coco, patates douces confites au four & raisins secs

1€ de plus avec un oeuf sur le plat pour Madame ?

Croc' d'Antan

- + Herbacciu - Fondue de poireaux & patates, curry & philadelphia
- + Fourmidable - Chou kale, fourme d'Ambert, ricotta & poires

Croc' Fromager

- + Tutti fromaggi - Chèvre, mozzarella, emmenthal, muscade, miel & pain d'épices
- + Tout Schuss - Mousseline de pommes de terre, fromage à raclette, compotée d'oignons

DESSERTS

Desserts totalement faits maison avec des produits frais et de saison !

Bariolé Tout Choco - Mi cuit au chocolat noir, pépites de chocolat blanc et amandes, crème chantilly - 6,5

Bariolé Doré - Pommes cuites au four & fondant à la châtaigne, caramel maison - 7

Chou de folie - Gros chou rosé et son craquelin, crème légère vanille spéculoos - 8

Tarte tatin colorée - Pommes, crème fraîche de mamie - 7

Poire pochée - Vanille & sauce chocolat - 6

Granola - Fromage frais 40%, fruits frais d'hiver, granola maison aux fruits secs - 6

TAPAS & PLANCHES