

Les INDÉCISES

Carte du midi



Les INDÉCISES

Nous sommes nées au coin d'une rue qui ne dort jamais tout à fait.
Là où les souvenirs sentent le café chaud et les œufs mayo,
Là où les rires résonnent au bruit des verres qui s'entrechoquent.

On y vient pour un coup à boire ou un coup de blues,
pour boucler la boucle ou un dossier.
On y croise des voisins, des habitués, des âmes passantes,
des esprits libres.
On y entend les murs murmurer les histoires d'hier,
pendant que le menu nous parle de demain.

Car ici, on ne choisit pas forcément : on prend le temps d'hésiter,
de se décider, de renoncer, de tout goûter.
Entre café serré et cocktail frais,
Entre tartare-frites et croissant chaud,
Entre rester, partir... et finalement revenir.

Les Indécises, entre deux envies, le bon moment.

Les INDECISES

Semainier

Plat seul : 17.50€

Entrée* + plat ou plat + dessert* : 22.50€

Entrée* + plat + dessert* : 27€

Lundi

Joue de bœuf confite, champignons, carottes et
purée de pommes de terre au basilic

Mardi

Cuisse de canard confite, embeurrée de choux

Mercredi

Dos de saumon, poêlée de légumes, sauce hollandaise

Jeudi

Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati

Vendredi

Fish and chips, sauce tartare

Menu enfant

Sirop à l'eau

Steak haché, frites ou coquillettes, jambon

Boule de glace

14€

Entrées

Œufs mayo *	7€
Velouté de potiron et panais, copeaux de parmesan *	8,5€
Ravioles de champignons à la crème de truffe	11€
Endives au jambon gratinées, sauce Mornay	10€
Terrine de canard au poivre vert	10€
Foie de canard mi-cuit maison	18€
Saumon fumé, cream cheese, fenouil et huile d'olive citronnée	13€

Plats

Épaule d'agneau confite 7h, poêlée de légumes, jus au thym	27€
Duo de gambas et lieu noir, riz à la tomate, jus de crustacés	24€
Onglet de bœuf 180g, frites et salade	23€
Mijoté de bœuf de Papy aux carottes, purée de pommes de terre	22€
Curry de légumes au lait de coco et tofu, riz basmati	16€
Croque-monsieur, comté, jambon blanc au torchon, frites et salade	19€
Chickenburger, frites et salade	19€
Cheeseburger, steak haché 170g VBF, frites et salade	19€
Tartare de bœuf charolais au couteau préparé 180g, frites et salade	20€
La salade César	18€

Desserts

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille *	9€
Brookie, crème anglaise *	9€
La profiterole, glace vanille, chocolat chaud	9€
Crème brûlée à la vanille	9€
Pavlova aux fruits	10€
Café gourmand	12€
Sélection de 3 fromages	12€
Boule de glace : chocolat, vanille, citron, framboise ou café	3.50€

* inclus dans le semainier

Prix : TTC en euros service compris

Allergènes : voir affichage en salle

Provenance des viandes : voir affichage en salle

Vins Blancs & Orange

	 12cl	 46cl
M. Chapoutier, Domaine des Granges de Mirabel   <i>IGP Coteaux de l'Ardèche, 100% Viognier</i>	7€	27€
Domaine Plô Notre-Dame, Règle N°2  <i>IGP Pays d'Oc, Chenin</i>	6€	23€
Domaine Valensac <i>IGP Pays d'Oc, 100% Chardonnay</i>	6€	23€
François Ducrot, La Vie en Orange  <i>vin nature</i> <i>VDF, Clairette, Marsanne, Roussanne, Viognier</i>	8€	30€

Vins Rouges

	<u>12cl</u>	<u>46cl</u>
M. Chapoutier, Le Rouge Clair <i>VDF, 80% Grenache noir, 20% Syrah</i>	6€	23€
Domaine Eloy, Cuvée Prestige  <i>AOC Bourgogne, 100% Pinot noir</i>	7€	27€
Clos Saint Conti  <i>vin nature</i> <i>AOC Languedoc, 50% Mourvèdre, 50% Cinsault</i>	7€	27€

Vins Rosés

	<u>12cl</u>	<u>46cl</u>
Giambagli, U San Muletto <i>IGP île de beauté, Sciaccarello, Grenache, Nielluccio, Vermentino</i>	6€	23€

Champagne

	<u>12cl</u>
Marquis de Pomereuil, Brut <i>70% Pinot noir et Meunier, 30% Chardonnay</i>	12€