

LA CARTE MIDI

service de 12h à 14h du mardi au vendredi - de 12h à 15h le samedi

ENTRÉES

Houmous de pois chiches & toasts à l'huile d'olive*	7€
Croquettes de riz au parmesan , yaourt aux fines herbes	7€
Velouté de courge au lait de coco & piment d'Espelette*	7€
Poireaux mimosa , vinaigrette moutardée, pickles d'oignons rouges*	7€
Carottes rôties au cumin , yaourt citronné & herbes fraîches*	7€
Œuf dur mayo maison au piment d'Espelette , salade verte *	7€
Beignets de pommes de terre aux épices , sauce aigre douce *	7€

LES SALADES

Salade de quinoa*	16€
quinoa & carottes rôties au cumin, pommes vertes yaourt citronné aux herbes, pickles maison	
La César au poulet croustillant (menu +2€)	17€
poulet frit mariné, salade romaine, croûtons, sauce césar, parmesan, œuf dur	

PLATS CHAUDS

Courge & champignons rôtis, houmous de pois chiches, noisettes torréfiées*	15€
Gratin de polenta aux poireaux & bleu d'Auvergne *	15€
Dahl de lentilles corail aux épinards, riz basmati*	15€
Poulet croustillant, mayo piment d'Espelette*	15€
poulet mariné frit au Panko, frites maison, salade verte	
Risotto crémeux au Parmesan Reggiano, épinards & petits pois (menu +2€)	17€

LES TARTINES

accompagnées de frites maison & salade verte

Croque Léon*	15€
pain bio, jambon blanc à la truffe, emmental gratiné	
La Bonne Poire*	15€
bleu d'Auvergne, poire, oignons confits, noix	

BURGERS

servis avec frites maison & salade verte

Burger végété (menu +1€)	16€
champignon Portobello pané, cheddar, oignons confits, sauce Léon	
SmashBurger au bœuf (menu +3€)	18€
bœuf normand, double cheddar, oignons confits, sauce Léon	

DESSERTS

Tarte tatin, crème fouettée*	7€
Pain perdu au caramel laitier*	7€
Fondant au chocolat maison, crème fouettée*	7€
Meringue façon pavlova aux agrumes*	7€

FORMULE DU MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,50€ / Entrée + Plat + Dessert 23€
Uniquement le midi du **mardi au vendredi de 12h à 14h30**, hors jours fériés
Samedi midi à la carte

* : entrées/plats/desserts inclus dans la formule du midi

🌿 végétarien | 🌱 végane | Prix nets service inclus

Chez nous, la qualité et l'engagement font partie du menu. Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais, 90% de nos fruits et légumes sont certifiés BIO, et 60% de notre épicerie est BIO. Notre viande est 100% française, sélectionnée avec soin pour garantir traçabilité et qualité. Labellisés Ecotable 2 macarons, nous nous engageons pour une cuisine durable et responsable. Nous trions nos déchets avec soin : compost, tri sélectif, huiles usagées traitées... chaque geste compte. Responsables dans l'assiette, engagés en cuisine !



LA CARTE DU SOIR

de 18h30 à 22h30 dans la gare

À PARTAGER

x1 : 8€ | x2 : 15€ | x3 : 21€ | x4 : 26€ | x5 : 30€

Frites maison, & sauce au choix (prix seul 6€)

mayo curry, ketchup, sauce burger, moutarde au miel

Houmous de pois chiches maison

Crquettes de riz au parmesan, mayo maison

Œuf dur, mayo piment d'Espelette

Velouté de courge au lait de coco

Carottes rôties au cumin, yaourt citronné & herbes fraîches

Beignets de pommes de terre aux épices, sauce aigre douce *

Jambon Serrano 16 mois

Jambon cuit à la truffe

Cantal entre deux

Bleu d'Auvergne

Camembert au lait cru

LE CHAUD

avec frites +4€

Poulet croustillant au panko

11€

poulet mariné et pané, mayo curry

Burger végé

12€

champignon Portobello pané, cheddar, oignons confits, sauce Léon

Camembert au lait cru rôti au miel & thym

14€

Pain bio toasté (cuisson 15/20min)

Dahl de lentilles corail aux épinards

15€

Salade de quinoa & carottes rôties au cumin, pommes vertes

15€

yaourt citronné aux herbes, pickles maison

Smashburger

14€

bun moelleux, bœuf, cheddar, oignons confits, sauce Léon

végétarien | végane | Prix nets service inclus

Chez nous, la qualité et l'engagement font partie du menu. Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais, 90% de nos fruits et légumes sont certifiés BIO, et 60% de notre épicerie est BIO. Notre viande est 100% française, sélectionnée avec soin pour garantir traçabilité et qualité. Labellisés Ecotable 2 macarons, nous nous engageons pour une cuisine durable et responsable. Nous trions nos déchets avec soin : compost, tri sélectif, huiles usagées traitées... chaque geste compte. Responsables dans l'assiette, engagés en cuisine !



Établissement deux écotables

LE P'TIT HASARD

25€

1 verre de jus Alain Milliat
+ boissons chaudes
+ pain, brioche pur beurre, confitures & miel

+

1 PLAT SALÉ AU CHOIX

Œuf Bénédicte au bacon ou tombée d'épinards 
bun anglais, sauce hollandaise, œuf poché,
frites maison, salade

Croque Léon

pain bio, jambon blanc à la truffe, emmental gratiné

Tartine La Bonne Poire

bleu d'auvergne, poire, oignons confits, noix

Courge & champignons rôtis

houmous de pois chiches, noisettes torréfiées

Dahl de lentilles corail aux épinards, riz basmati 

+

1 DESSERT AU CHOIX



Gauffre maison & crème fouettée
au choix : chocolat, sucre, caramel

Fondant au chocolat maison

LE MINI HASARD

15€ (jusqu'à 12 ans)

1 verre de jus de fruits Alain Millat
+ 2 sides au choix
+ Fondant au chocolat maison, crème fouettée

 végétarien |  végane | Prix nets service inclus

Chez nous, la qualité et l'engagement font partie du menu.

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais,
90% de nos fruits et légumes sont certifiés BIO, et 60%
de notre épicerie est BIO. Notre viande est 100% française,
sélectionnée avec soin pour garantir traçabilité et qualité.

Labellisés Ecotable 2 macarons, nous nous engageons
pour une cuisine durable et responsable. Nous trions nos
déchets avec soin : compost, tri sélectif, huiles usagées
traitées... chaque geste compte. Responsables dans
l'assiette, engagés en cuisine !



Établissement deux écotables

LE FULL LUDIQUE


29€


1 verre de jus Alain Milliat
+ boissons chaudes
+ pain, brioche pur beurre, confitures & miel

+

2 SIDES AU CHOIX

Houmous de pois chiches maison 

Velouté de courge au lait de coco 


Œuf dur, mayo piment d'Espelette 

Jambon cuit à la truffe

Serrano 16 mois

Bleu d'Auvergne 

Cantal entre-deux 

Camembert au lait cru 

Frites maison 

+

1 PLAT SALÉ AU CHOIX

Œuf Bénédicte au bacon ou tombée d'épinards 

bun anglais, sauce hollandaise, œuf poché,

frites maison, salade

Croque Léon

pain bio, jambon blanc à la truffe, emmental gratiné

Tartine La Bonne Poire

bleu d'auvergne, poire, oignons confits, noix

Courge & champignons rôtis

houmous de pois chiches, noisettes torréfiées

Dahl de lentilles corail aux épinards, riz basmati 

+

1 DESSERT AU CHOIX

Tarte tatin, crème fouettée

Meringue façon pavlova aux agrumes

Pain perdu au caramel laitier

Fondant au chocolat maison