

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€
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€

SALADE

Salade de quinoa*	15€
quinoa & carottes rôties au cumin, feta, pommes vertes yaourt citronné aux herbes, pickles maison	

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 aux champignons & Parmesan Reggiano (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

accompagnées de frites maison & salade verte

Burger végé (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 

Croquettes 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

Poulet croustillant au panko (avec frites + 4€)

poulet mariné et pané, mayo curry

11€

Burger végé  (avec frites + 4€)

champignon Portobello pané, cheddar, oignons confits, sauce Léon


12€

Camembert entier au lait cru rôti au miel & thym  (avec frites + 4€) 14€

Pain bio toasté (cuisson 15/20min)

Dahl de lentilles corail aux épinards 

15€

Salade de quinoa* 



15€

quinoa & carottes rôties au cumin, feta, pommes vertes, yaourt citronné
aux herbes, pickles maison

Smashburger (avec frites + 4€)

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 BRUNCH DU HASARD LUDIQUE

service du brunch le dimanche de 12h à 15h

Les boissons chaudes, pain & brioches sont à **volonté et en libre service** sur le buffet et non à commander au bar

LE P'TIT HASARD

25€

1 verre de jus Alain Milliat au choix
(pomme, orange, abricot, pêche, poire, pamplemousse, tomate)
+ 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

Tarte Tatin & crème fouettée

Fondant au chocolat maison

LE MINI HASARD

15€ (jusqu'à 12 ans)

1 verre de jus Alain Milliat au choix
(pomme, orange, abricot, pêche, poire, pamplemousse, tomate)
+ 2 sides au choix
+ Fondant au chocolat maison, crème fouettée

LE FULL LUDIQUE

29€

1 verre de jus Alain Milliat au choix
(pomme, orange, abricot, pêche, poire, pamplemousse, tomate)
+ 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

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