





## LA CARTE MIDI

service de 12h à 14h30 du mardi au vendredi - de 12h à 15h le samedi


### ENTRÉES

Houmous de pois chiches & toasts à l'huile d'olive* 	7€
Caviar d'aubergines & toasts à l'huile d'olive* 	7€
Œuf mayo au curry, salade verte* 	7€
Beignets de pommes de terre aux épices, sauce aigre douce* 	7€
Croquettes de riz au parmesan, yaourt aux fines herbes*	7€
Burrata crémeuse, pesto maison de pistache* (menu +3€)	10€

### LES SALADES

<b>La Végane*</b> 	15€
lentilles, pois chiches, poivrons confits, oignons rouges, petits légumes aux olives, vinaigrette curry	
<b>La Burrata</b> (menu +1€)	16€
burrata crémeuse, tomates cerises, beignets d'aubergines, roquette, oignons rouges, graines de courge, vinaigrette balsamique	
<b>La César au poulet croustillant</b> (menu +2€)	17€
poulet frit mariné, salade romaine, croûtons, sauce César, parmesan, œuf dur	

### PLATS CHAUDS

<b>Dahl de lentilles corail aux épinards, riz basmati*</b> 	15€
<b>Risotto crémeux au Parmesan Reggiano, épinards &amp; petits pois</b> (menu +2€)	17€

### DESSERTS

<b>Cookie chaud minute, glace vanille*</b>	7€
<b>Frozen yogurt</b> (Glace au yaourt)*	7€
topping au choix : fruits rouges, chocolat, caramel, miel	
<b>Fondant au chocolat maison, crème fouettée*</b>	7€
<b>Meringue façon pavlova aux fruits rouges*</b>	7€

### LES TARTINES

accompagnées de frites maison & salade verte

<b>Croque Léon*</b>	15€
pain bio, jambon blanc à la truffe, emmental gratiné	
<b>Chèvron*</b>	15€
pain bio, chèvre frais, poivrons confits, légumes croquants aux olives, piment d'Espelette	

### STREET FOOD

servis avec frites maison & salade verte

<b>Burger végétarien</b> (menu +1€) 	16€
champignon Portobello pané, cheddar, oignons confits, sauce Léon	
<b>Quesadilla végane</b> (menu +1€) 	16€
haché végétal, cheddar végane, poivrons confits, oignons frits	
<b>Poulet croustillant, mayo curry*</b>	15€
poulet mariné frit au panko	
<b>SmashBurger au bœuf</b> (menu +3€)	18€
bœuf normand, double cheddar, oignons confits, sauce Léon	



#### FORMULE DU MIDI, DU MARDI AU VENDREDI\*

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 midis 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 21h30 sur le quai et de 21h30 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 

Caviar d'aubergines 

Œuf dur, mayo curry 


Beignets de pommes de terre aux épices, sauce aigre douce 

Croquettes de riz au parmesan, yaourt aux fines herbes

Jambon Serrano 16 mois

Jambon cuit à la truffe

Cantal entre deux

Rocamadour AOP 

### LES GROSSES FAIMS

avec frites +4€

#### Poulet croustillant au panko

9€

poulet mariné et pané, mayo curry

#### Burger végétarien

12€

champignon Portobello pané, cheddar, oignons confits, sauce Léon

#### Quesadilla végane

12€

haché végétal, cheddar végane, poivrons confits, oignons frits

#### Burrata crémeuse



10€

pesto maison de pistaches

#### 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

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 Chèvron

pain bio, chèvre frais, poivrons confits, légumes  
croquants aux olives, piment d'Espelette

#### Salade végétane



lentilles, pois chiches, poivrons confits, oignons  
rouges, petits légumes aux olives,  
vinaigrette citronnée

#### Poulet croustillant, mayo curry

poulet mariné frit au panko, frites maison, salade

**Dahl de lentilles corail aux épinards, riz basmati** 

+

### 1 DESSERT AU CHOIX

**Frozen yogurt** (Glace au yaourt)  
Topping au choix : fruits rouges, chocolat, caramel,  
miel : 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

 végétarien |  végétane | 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   
Œuf mayo au curry   
Caviar d'aubergines   
Jambon cuit à la truffe  
Jambon Serrano 16 mois  
Cantal entre-deux  
Rocamadour au lait cru AOP  
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 Chèvron

pain bio, chèvre frais, poivrons confits, légumes  
croquants aux olives, piment d'Espelette

#### Salade végétane



lentilles, pois chiches, poivrons confits, oignons  
rouges, petits légumes aux olives,  
vinaigrette citronnée

#### Poulet croustillant, mayo curry

poulet mariné frit au panko, frites maison, salade

**Dahl de lentilles corail aux épinards, riz basmati** 

+

### 1 DESSERT AU CHOIX

#### Pavlova à notre façon

meringue, sorbet framboise, fruits rouges,  
crème fouettée

#### Cookie maison au chocolat & glace vanille

**Frozen yogurt** (Glace au yaourt)  
Topping au choix : fruits rouges, chocolat, caramel,  
miel : chocolat, sucre, caramel

**Fondant au chocolat maison**