DESSERTS

TARTE CITRON	10,0
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET BOULE VANILLE	10,0
SÉLECTIONS MATTHIEU ET PAULINE	12,0
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	10,0
TIRAMISU DE SAISON	10,0
CHEESECAKE AU CITRON	10,0
MI-CUIT AU CHOCOLAT	10,0
CAFÉ GOURMAND	11,0
THÉ GOURMAND	11,5

FROMAGES

PART DE FROMAGE AU CHOIX Saint-Marcellin, Camembert au lait cru, Cantal ou Comté	6,5
PLANCHE FROMAGÈRE Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux, Cantal, Emmental	25,0

CRÊPES MAISON

CRÊPES AU SUCRE	6,0
CRÊPES AU NUTELLA OU CONFITURE	6,5

GLACES & SORBETS

1 BOULE 5 // 2 BOULES 9
vanille, chocolat, café, framboise, mangue,
citron vert, pistache, caramel au beurre salé, yaourt

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	2,0
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,5

Scan me and get
allergen information and our menus
in your language !

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB 15€. La Maison n'accepte pas les chèques

SNACKS

CROQUE GENTLEMAN mesclun de salade	12,9
CROQUE MAMAN mesclun de salade	13,9
CROQUE AUX TRUFFES FAÇON "FINGERS" jambon blanc, mesclun de salade	17,5
CLUB DU SIP POULET ET BACON frites maison	17,5
OMELETTE (3 ŒUFS) nature ou jambon ou fromage ou fines herbes	14,9
ASSIETTE DE FRITES MAISON	5,5

TOASTS

TOAST BRIOCHÉ AVOCADO SAUMON avocat , saumon gravlax , crème d'aneth	16,5
TOAST BRIOCHÉ AVOCADO BURRATINA avocat , burratina , pesto, tomate cerise	16,5

À PARTAGER

CROQUETAS AU JAMBON	10,0
GUACAMOLE D'AVOCAT , CHIPS DE MAÏS	15,0
CROUSTILLANTS DE POULET SAUCE TERIYAKI	12,0
NEMS DE VOLAILLE MAISON	10,0

PLANCHES

PLANCHE DU SIP Buratta, 1/2 croque monsieur, jambon blanc, jambon de pays	25,0
PLANCHE CROUSTILLANTE Onion rings, mozza sticks, calamars frits et crevettes panées	25,0
PLANCHE FROMAGÈRE Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux, Cantal, Emmental	25,0
PLANCHE DU BOUGNAT Saucisse sèche, rillette, saucisson maison conquet, jambon de pays et jambonneau	25,0

ENTRÉES

POIREAU EN VINAIGRETTE Oeuf mimosa	10,0
VELOUTÉ DE BUTTERNUT Quenelle de chantilly	12,0
SAUMON GRAVLAX Mariné à l'aneth	12,0
FOIE GRAS MI CUIT DE CANARD MAISON Compoté d'oignons	19,0
NEMS DE VOLAILLE MAISON Menthe fraiche	10,0
SOUPE À L'OIGNON Gratinée au Comté	14,0
LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	15,0

HUÎTRES

	X6	X9	X12
NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES N°2 De chez Patrick Liron, Grands Crus en Cotentin	17,0	24,0	32,0

SALADES & BOWLS

CÉSAR AU POULET CRISPY salade, poulet croustillant, œuf, parmesan, croûtons, sauce césar	18,0
SALADE NIÇOISE AU THON FRAIS Thon mi-cuit, haricots verts, olives noires, oeuf dur, poivrons, mesclun	19,0
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Mesclun, jambon de pays, tomates, haricots verts et fruits secs	19,0
SALMON BOWL Tartare de saumon , riz blanc, edamamé , chou rouge, avocat, chou chinois , concombre	19,0
VEGAN BOWL Riz , avocat , quinoa, edamamé, concombre, falafels, chou rouge, graines de courge,	18,0

PÂTES

LINGUINI AU BASILIC Burratina, roquette	19,0
GRATIN DE COQUILLETTES À LA TARTUFATA Jambon blanc et comté	24,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB 15€. La Maison n'accepte pas les chèques

PLATS

TATAKI DE BŒUF Frites maison	23,0
PAILLARDE DE VOLAILLE Purée maison	19,0
BOEUF BOURGUIGNON Pommes vapeurs	22,0
AGNEAU CONFIT DE 7H Pommes de terre grenaille	28,0
TARTARE DE BŒUF "AUBRAC" Préparé par nos soins	22,0
CONFIT DE CANARD MAISON Pommes de terre grenaille en persillade	25,0
NOTRE SÉLECTION DE PIÈCE DE BOEUF (AUBRAC) Sauce béarnaise maison, frites maison	29,0

POISSONS

STEAK DE THON SNACKÉ Wok de légumes	24,0
POULPE GRILLÉ Sauce chimichurri , aubergines rôties	23,0
CABILLAUD RÔTI, BEURRE BLANC Riz basmati	25,0

BURGERS

"SIP" BURGER Pain bun's, steak haché, oignon, cheddar, salade, tomate, sauce cocktail, frites maison	23,0
VEGETARIAN BURGER Pain bun's, galette de légumes, oignon, cheddar, salade, tomate, sauce cocktail, frites maison	22,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB 15€. La Maison n'accepte pas les chèques