

FORMULE DEJEUNER 18,00 €

1 plat & 1 café / eau micro-filtrée

LE "TARTARE" de la maison POLMARD

Tartare haché, viande maturée 4 semaines, assaisonné : tomate, moutarde, cornichons, échalotes, oignons rouges, persil.

ASSIETTE TERROIR

Assortiment de charcuteries et fromages : Jambonneau, saucisson, pâté de campagne, Comté, Saint Nectaire.

TARTE SALEE (Plat chaud)

Tarte salée du jour.

SALADE "BEST OF"

Burrata, jambon ibérique Bodega, salade de boulghour aux herbes fraîches, tomates Collection et semi-confites, basilic frais.

SALADE NORDIQUE

Saumon fumé, chèvre frais, salade de boulghour aux herbes fraîches et tomates semi-confites.

BAGEL "BEST OF"

Boeuf séché, Burrata, roquette, tomates séchées, pesto.

BAGEL NORVEGIEN

Saumon fumé norvégien, cream cheese, pousses d'épinard, aneth, citron.

TARTINE "SARDINE"

Emietté de sardines et beurre demi-sel Bordier sur pain grillé, ciboulette, citron.

TARTINE "MANCHEGO"

Manchego Bio affiné miel et romarin, roquette, tomates semi-confites, basilic frais sur pain grillé.

Tous nos plats sont accompagnés de salade verte et fraîche.

LUNCH FORMULA 18,00 €

1 dish & 1 coffee / micro filtered water

THE "TARTARE" by POLMARD

Steak tartare : meat aged and matured for 4 weeks, lightly seasoned (tomato, mustard, pickles, red onion and parsley).

ASSIETTE TERROIR

Assorted French meats and cheeses : ham, sausage, pork pâté, Comté, Saint Nectaire.

SAVORY TARTS (Hot plate)

Savory tart of the day.

"BEST OF" SALAD

Burrata, Iberian Bodega ham, bulgur salad with fresh herbs, sun-dried and heirloom tomatoes, fresh basil.

NORDIC SALAD

Norwegian smoked salmon, goat cheese, bulgur and fresh herb salad, sundried tomatoes.

BAGEL "BEST OF"

Dried beef, burrata, arugula, sundried tomatoes, pesto. rocket.

NORWEGIAN BAGEL

Norwegian smoked salmon, cream cheese, spinach, dill, lemon.

"SARDINE" TOASTS

Sardine crumble and salted butter by Bordier over toasted bread with chives, lemon.

"MANCHEGO" TOASTS

Manchego Bio refined honey and rosemary, arugula, sundried tomatoes, fresh basil on toast.

All our dishes are served with a green and fresh salad.