



## composez vos FORMULES

Entrée /plat 13 €

Plat /dessert 13 €

Entrée /plat /dessert 16€

### POUR NOS



Assiette des pitchouns +  
glace + boisson

9€

### Assiette de Fromages

7€(+2€ \*)

## CARTE DU MIDI

### ENTRÉES



Soupe de saison 5€

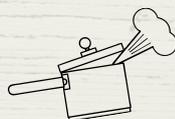
Terrine du Corner 5€

Feuilleté aux légumes, crème au pesto. 5€

Entrée du jour 6€ (+1 € \*)

Saumon gravlax à la citronnelle et aneth 7.5€(+2.5€ \*)

Médaille de foie gras au pastis, confit de fenouil.  
10€(+5€ \*)



### PLATS à LA CARTE

Plat du jour ou Tartine du jour, frites et salade. 9.7 €

Ravioli aux 4 fromages, sauce crémée au xéres, parmesan, huile  
d'olive citronnée. 10€

Burger maison (VBF), oignon rouge, fromage, cornichon, tomate,  
bun de la boulangerie Papin, frites maison. 10 €

Cuisse de canard confite par nos soins, ratatouille maison.  
13 €(+3.5€ \*)

### Salade du Corner

melon, pastèque, tomate, radis, coleslaw, jambon de  
pays, œuf dur, croûtons, mélange de graines, cranberries,  
vinaigrette au sésame et soja. 12 €(+2.5€ \*)

### DESSERTS



Mousse au chocolat. 5€

Pana cotta à la vanille, coulis de fraise. 5€

Salade de fruits frais à la menthe et miel d'été. 5 €

Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat,  
amandes grillées. 6 €(+1€ \*)

Brioche perdue aux pommes, coulis de caramel au beurre  
salé, glace vanille. 6€ (+1€ \*)

Chesecake à la fraise, speculoos, coulis de fraise. 6€ (+1€ \*)

CAFÉ GOURMAND 7€(+2€ \*)

\*supplément sur le montant de la formule