

# Lunch Menu

12h30 – 14h30



All our dishes are served with a salad garnish or house salad that contains mixed nuts

Smash Potatoes with Smoked Cheese (V/GF\*) / 8€

Soup with Sourdough Bread (V/GF\*) / 10€

**1580m** Caramelised Onion and Cranberry Sausage Roll and Salad / 15€

Smoked St Marcellin Cheese, Sourdough Bread, Chutney & Salad (V/GF\*) / 15€

Home Smoked Cod Fish Cakes with Dill Mayo and Salad / 16.50€

**1580m Special:** ½ Rack of Spare Ribs in a Sweet BBQ Sauce, with Coleslaw and Smash Potatoes (GF) / 26€

Homemade Sourdough Wrap with Lettuce and Coleslaw / 15€

or

Mixed Salad / 15€

- Choose the Filling -

BBQ Smoked Beef Brisket

BBQ Smoked Pulled Pork

Peri Peri Chicken

Peri Peri Halloumi

Butternut Squash Falafel, Red Lentil Humus

*Please ask for allergen information*

**Add a small soup for 5€**

- Homemade Dessert -

Dessert of the Day

Cookies & Cakes (See Bar)

GF: Gluten Free   GF\*: Gluten Free Available   V: Vegetarian   Vegan: Vegan  
Nuts are handled in our kitchen. Please make staff aware of any allergies.

# Menu du Déjeuner

12h30 – 14h30



Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de salade ou d'une salade maison contenant des noix mélangées

Pommes de terre écrasées au fromage fume (V/GF\*) / 8€

Soupe avec pain au levain (V/SG\*) / 10€

**1580m** Feuilleté à la saucisse, oignons caramélisés et aux canneberges & salade / 15€

Fromage St Marcellin fume, pain au levain, confiture et salad (V/SG\*) / 15€

Galettes de morue fumé maison avec purée de petits pois et mayonnaise / 16.50€

**Spécial 1580m:** Demi de loin ribs de porc dans une sauce barbecue, avec salade de chou et et pommes de terre écrasées (SG) / 26€

Wrap au levain fait maison avec laitue et salade de chou / 15€

Ou

Salade mixte / 15€

- Choisissez la garniture -

Bœuf fumé BBQ

Porc effiloché fumé BBQ

Piment et Citron Vert Filet Poulet

Piment et Citron Vert Halloumi

Falafel à la courge butternut, humus aux lentilles rouges

*Demandez des informations sur les allergènes*

**Ajoutez une petite soupe pour 5€**

- Dessert Maison -

Dessert du jour

Cookie & Gâteaux (Saveur du jour disponible au bar)

SG: Sans Gluten   SG\*: Sans gluten disponible   V: Végétarien   Vegan: Vegan  
On trouve des cacahuètes dans notre cuisine Veuillez informer un employé de vos allergies.

# Lunch Menu

12h30 – 14h30



All our dishes are served with a salad garnish or house salad that contains mixed nuts

Smash Potatoes with Smoked Cheese (V/GF\*) / 8€

Soup with Sourdough Bread (V/GF\*) / 10€

**1580m** Caramelised Onion and Cranberry Sausage Roll and Salad / 15€

Smoked St Marcellin Cheese, Sourdough Bread, Chutney & Salad (V/GF\*) / 15€

Home Smoked Cod Fish Cakes with Dill Mayo and Salad / 16.50€

**1580m Special:** ½ Rack of Spare Ribs in a Sweet BBQ Sauce, with Coleslaw and Smash Potatoes (GF) / 26€

Homemade Sourdough Wrap with Lettuce and Coleslaw / 15€

or

Mixed Salad / 15€

- Choose the Filling -

BBQ Smoked Beef Brisket

BBQ Smoked Pulled Pork

Peri Peri Chicken

Peri Peri Halloumi

Butternut Squash Falafel, Red Lentil Humus

*Please ask for allergen information*

**Add a small soup for 5€**

- Homemade Dessert -

Dessert of the Day

Cookies & Cakes (See Bar)

GF: Gluten Free GF\*: Gluten Free Available V: Vegetarian Vegan: Vegan  
Nuts are handled in our kitchen. Please make staff aware of any allergies.

# Menu du Déjeuner

12h30 – 14h30



Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de salade ou d'une salade maison contenant des noix mélangées

Pommes de terre écrasées au fromage fume (V/GF\*) / 8€

Soupe avec pain au levain (V/SG\*) / 10€

**1580m** Feuilleté à la saucisse, oignons caramélisés et aux canneberges & salade / 15€

Fromage St Marcellin fume, pain au levain, confiture et salad (V/SG\*) / 15€

Galettes de morue fumé maison avec purée de petits pois et mayonnaise / 16.50€

**Spécial 1580m:** Demi de loin ribs de porc dans une sauce barbecue, avec salade de chou et et pommes de terre écrasées (SG) / 26€

Wrap au levain fait maison avec laitue et salade de chou / 15€

Ou

Salade mixte / 15€

- Choisissez la garniture -

Bœuf fumé BBQ

Porc effiloché fumé BBQ

Piment et Citron Vert Filet Poulet

Piment et Citron Vert Halloumi

Falafel à la courge butternut, humus aux lentilles rouges

*Demandez des informations sur les allergènes*

**Ajoutez une petite soupe pour 5€**

- Dessert Maison -

Dessert du jour

Cookie & Gâteaux (Saveur du jour disponible au bar)

SG: Sans Gluten SG\*: Sans gluten disponible V: Végétarien Vegan: Vegan  
On trouve des cacahuètes dans notre cuisine Veuillez informer un employé de vos allergies.