

MENU CARTE DU 20 35€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Os à moelle gratiné à la paysanne (champignons & jambon) <i>Marrowbone au gratin, shallots, mushrooms & ham</i>	16€
Melon au jambon ibérique, vinaigrette à la passion <i>Melon with Spanish ham, passionfruit dressing</i>	18€ (supplément menu 3€)
Gyoza de crevette, enoki et crème de crustacés <i>Shrimp gyoza, enoki and shellfish cream</i>	16€
Ceviche de dorade, légumes croquants et agrumes <i>Seabream ceviche, crunchy vegetables and citrus fruit</i>	16€
Burrata crémeuse, salade de petit pois et gazpacho ♦ <i>Creamy burrata, pea salad & gazpacho</i>	14€
Entrée du jour/ <i>Starter of the day</i>	12€

VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato</i>	25€ (supplément menu 5€)
Côte de veau rôtie, légumes d'été façon caponata <i>Roast veal chop, vegetables caponata style</i>	32€ (supplément menu 12€)
Lieu jaune à la plancha, céleri en risotto aux algues <i>Pollak, celery and seaweed risotto</i>	18€
Demi coquelet rôti, carottes fanes au beurre <i>Half roasted cockerel, buttered baby carrots</i>	16€
Saumon snacké sur peau, asperges blanche rôties, vierge à la cerise <i>Panfried salmon, roasted white asperges and cherry dressing</i>	17€
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	15€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	5€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoît ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	15€ (supplément menu 7€)
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from La Ruche</i> ♦	6.5€
Crème chocolat, grué cacao/ <i>Chocolate Cream</i> ♦	8€
Crumble rhubarbe/ <i>Rhubarb crumble</i> ♦	8€

Le Déj. du 20 - 22€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une terrine maison,	<i>home made terrine,</i>
un plat du jour	<i>dish of the day,</i>
et un café gourmand	<i>coffee with dessert selection</i>

Toutes nos viandes à la carte sont d'origine française.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



Liste des allergènes

Gluten

Crumble rhubarbe

Œufs

Poissons/crustacés

Ceviche de dorade

Gyoza

Saumon

Lieu

Lait

Os a moelle

Burrata

Coquelet (purée)

Fromages

Crème Chocolat

Crumble rhubarbe

Fruits à coques

Céleri

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Burrata

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Coquelet (sauce vin jaune)

Mollusques

Arachides

Lupin

Pour les entrées et plats du jour ainsi que
les pâtisseries de la Ruche,
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.