

MENU CARTE DU 20 à 37€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

- Os à moelle gratiné à la paysanne (champignons & jambon) 16€
Marrowbone au gratin, shallots, mushrooms & ham
- Mortadelle, fromage straciatella, pistache et pâte à pizza soufflée 16€
Mortadella, cheese straciatella, pistachio and puffed pizza
- Gyoza de crevette, enoki et crème de crustacés 16€
Shrimp gyoza, enoki and shellfish cream
- Terrine de foie gras aux coings, brioche perdue (supplément menu 5€) 19€
Terrine of ducks scented with quinces and slice of brioche
- Burrata crémeuse, salade de petit pois et gaspacho ♦ 14€
Creamy burrata, pea salad & gazpacho
- Entrée du jour/ *Starter of the day* 14€

VIANDES ET POISSONS

- Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles 25€
Beef piece, potatoes gratin or baby potato (supplément menu 5€)
- Côte de veau rôtie, légumes de saison 32€
Roast veal chop, vegetables (supplément menu 12€)
- Dos de cabillaud laqué au miso, chou pakchoï, sauce hibiscus 18€
Peking codfish, chinese cabbage and hibiscus sauce
- Demi coquelet rôti, carottes fanes au beurre 16€
Half roasted cockerel, buttered baby carrots
- Chou farci à la lotte et foie gras, panais, sauce matelote (vin rouge) 19€
Monkfish stuffed cabbage with foie gras, parsnip and wine sauce
- Plat du jour / *Dish of the day* 15€
- Supplément garniture ♦ 5€
(gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles)
Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)

FROMAGES ET DESSERTS

- Planche de fromages/ *Cheese board* ♦ 8€
- Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoît ♦ 15€
Cheese board with 3 alcohols (supplément menu 7€)
- Pâtisserie de la Ruche ou dessert maison 8€
Dessert from La Ruche or hand made dessert ♦

Le Déj. du 20 - 27€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une **entrée** du jour,
un **plat** du jour
et un **café**

*starter of the day,
dish of the day,
coffee*

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

Lotte

Gyoza

Cabillaud

Lait

Os a moelle

Pizza soufflée

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)

Lotte (sauce matelote)

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.