



ENTREES

ŒUF PARFAIT, PLEUROTÉS, CRÈME DE PARMESAN ET CRUMBLE SALÉ	12€
GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE, PICKLES DE LÉGUMES ET CRÈME DE RAIFORT	14€
HOUMOUS, GUACAMOLE, FALAFELS, GRENADE ET TAHINA	13€
VELOUTÉ DU JOUR	9€
BURRATA, POUTARGUE ET CLÉMENTINES.....	13€
PLANCHE ACHILLE : LOMO, CHORIZO, SAUCISSON BASQUE, JAMBON A LA TRUFFE ET FROMAGE AFFINÉS.....	21€

PLATS

MI CUIT DE SAUMON LABEL ROUGE AU SATAY.....	24€
POULPE GRILLÉ, CRÈME D'OLIVE DE KALAMATA ET PIQUILLOS.....	28€
FAUX FILET NORMAND, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON	26€
FILET DE BŒUF NORMAND AUX MORILLES ET FRITES MAISON	33€
PICCATA DE VEAU, GNOCCHI SARDES, CRÈME DE PARMESAN ET SAUGE.....	22€
BOL VEGGIE : PATATE DOUCE, HOUMOUS, GUACAMOLE, FALAFELS, QUINOA, FETA, JEUNES POUSSÉS, VINAIGRETTE DE GRENADE ET TAHINA.....	20€

GARNITURES

FRITES MAISON	5€
SALADE VERTE	6€
GARNITURE DU JOUR	9€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS.....	10€
ÉCUME TIÈDE CHOCOLAT CARAMÉLIA, BANANE, CRISPY PRALINÉ ET GLACE VANILLE MAISON.....	10€
MONT BLANC EDGAR : CRÈME DE MARRON, GLACE VANILLE, MERINGUE, MARRONS GLACÉS ET CRUMBLE D'AVOINE.....	10€
CRÈME PASSION CURD, LITCHI, NOIX DE COCO, GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES ET SABLÉ MATCHA.....	10€
MOELLEUX NOISETTE, KAKIS ET KUMQUATS CONFITS, GLACE YAOURT.....	10€
YAOURT GRECQUE, FRUITS FRAIS, GRANOLA ET MIEL.....	10€
CAFÉ/THÉ GOURMAND.....	10€

