



### ASSIETTES A PARTAGER

RILLETES DE POISSONS DU MOMENT ET CONDIMENTS.....	8€
ASPERGES BLANCHES, FAISSELLE DE BREBIS, ŒUFS DE TRUITE ET POUTARGUE.....	14€
TOMATES NOIRES DE CRIMÉE, BURRATA, FRAISES ET PULPES ÉPICÉES.....	16€
SALADE DE POULPE AUX PETITS POIS ET POMELOS ROSES, CONDIMENT FENOUIL.....	14€
ASSIETTE EDGAR : HOUMOUS, TZATZIKI, RILLETES DE POISSONS, TARAMA ET POIVRONS CONFITS.....	19€
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE DE GRENADE.....	6€
Frites maison.....	5€
ASSIETTE DE GARNITURE DU JOUR.....	8€

### PLATS

PÊCHE DU JOUR ET PLAT DU JOUR.....	VOIR SERVEUR
BOL VEGGIE : AUBERGINES ET PATATES DOUCES RÔTIÉS AU MISO, ARTICHAUX, BURRATA, PICKLES DE LÉGUMES, RIZ VÉNÉRÉ, VINAIGRETTE À LA GRENADE, JEUNES POUSSÉS ET GRAINES TORRÉFIÉES.....	19€
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON.....	18€
PAVÉ DE CABILLAUD SKREI, SAUCE VIERGE DE POMMES VERTES ET FENOUILS À L'HUILE D'OLIVE FUMÉE.....	23€
MI-CUIT DE SAUMON LABEL ROUGE, AUBERGINES ET PATATES DOUCE RÔTIÉS AU MISO, RIZ ROUGE ET SALSAPASSION.....	24€
POULPE GRILLÉ, SAUCE VIERGE DE FRAMBOISES ET CORIANDRE.....	28€
BROCHETTES D'AGNEAU AU CUMIN, SAUCE YAOURT À LA MENTHE ET À L'AIL, TOMATES, AUBERGINES ET HERBES FRAÎCHES.....	25€
FAUX-FILET LIMOUSIN (250G), SAUCE CHIMICHURRI ET FRITES MAISON.....	27€
ENTRECÔTE LIMOUSINE (300G), SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON.....	35€

### DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS.....	10€
ÉCUME TIÈDE CHOCOLAT CARAMÉLIA, BANANE, CRISPY PRALINÉ ET GLACE VANILLE MAISON.....	9€
SABLÉ AUX SÉSAMES ET PAVOTS, FRUITS ROUGES, CRÈME DE LA PASSION, L'HUILE DE BASILIC ET PIGNONS DE PINS.....	10€
POIRE CONFITE AU MIEL ET À LA VANILLE BIO, FINANCIER THÉ MATCHA ET GLACE YAOURT MAISON.....	10€
FRUITS FRAIS, SORBET MANGUE, GLACE COCO ET NOIX DE CAJOU CARAMÉLISÉES.....	9€
CAFÉ / THÉ GOURMAND.....	9€ / 11€

