


Entrées

Seul ou à partager



Assiette de jambon de Parme et Lomo au piment d'Espelette, <i>24 mois d'affinage et stracciatella accompagnée de sa focaccia</i>	18 -
Bol de mezzé au choix <i>tzatzíki, houmous, guacamole</i>	9 -
Saucisse sèche artisanale <i>domaine Abotia</i>	12 -
Gravlax de bœuf aux baies roses, <i>mariné 18 heures</i>	17 -
Tataki de saumon, laqué teriyaki, sésame torréfié	16 -
Brochette de kefta libanaise, sauce yaourt ail et menthe fraîche	13 -
Burratina, coulis de poivron au mascarpone	15 -

Salades

Salade César <i>Poulet crispy, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce césar maison</i>	18 -
Salade César au Saumon fumé <i>Saumon fumé, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce césar maison</i>	19 -

Pâtes

Rigatoni aux truffes	29 -
Rigatoni pesto rosso, jambon de Parme, stracciatella	27 -
<i>Supplément burratina</i>	+5 -

Poissons

Filet de dorade, mousseline d'artichaut, fenouil braisé, vierge aux agrumes + <i>garniture au choix</i>	26 -
Steak de thon, sauce tigre, coleslaw asiatique + <i>garniture au choix</i>	27 -
Tentacule de poulpe snaké à l'escabèche, risotto crémeux à l'encre de seiche	33 -
Poisson entier pour 2 personnes 600/800g + <i>garnitures aux choix</i>	70 -

Viandes

Souris d'agneau confite façon tajine, <i>semoule, jus au ras el hanout torréfié</i>	29 -
Suprême de volaille fermier, crème citron confit et estragon + <i>garniture aux choix</i>	25 -
Tartare de bœuf Charolais préparé 180g + <i>garniture aux choix</i>	24 -
Tagliata de bœuf grillé, pesto rosso, roquette, copeaux de parmesan + <i>garniture aux choix</i>	32 -
Magret de canard entier rosé, réduction au porto et framboise + <i>garniture aux choix</i>	35 -
Demi magret de canard rosé, réduction au porto et framboise + <i>garniture aux choix</i>	26 -
Poulet entier pour 2 personnes 1,2kg + 2 <i>garnitures aux choix</i>	59 -
Côte de bœuf Charolaise, sauce aux choix + 2 <i>garnitures aux choix</i> (Voir disponibilité selon arrivage 1kg, 1,2kg, 1,3kg...)	Prix au kg à cru 99 -

Garnitures

Pommes purée Maison/ Pommes purée Maison truffée
Frites
Légumes de saison poêlés
Salade de tomates anciennes

Garniture supplémentaire 5€

Fromages

Assortiment de 5 fromages	9 -
Demi Saint-Marcelin	5 -
Saint-Marcelin entier	8 -
Yaourt grec	6 -
<i>nature, fruits rouges, miel</i>	

Desserts

Carpaccio d'ananas, glace vanille, éclat de grenades	10 -
Crème brûlée à la vanille bourbon, <i>glace artisanale vanille aux noix de macadamia (Gérard Cabiron)</i>	9 -
Brioche perdue, caramel et glace vanille	10 -
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise maison	10 -
Finger aux cacahuètes et praliné	10 -
Paris-Brest ganache basilic, fraise	11 -
Tarte passion framboise	10 -
Bowl fraîcheur	9 -
<i>Yaourt grec, coulis de fruits rouges et fruits frais</i>	
Café ou thé Gourmand	12 -
Espresso Martini gourmand	18 -

Glaces

Fraise Melba	9 -
Dame Blanche	10 -
Boules de glace	4 -
<i>Chaque boule supplémentaire</i>	2 -
<i>Vanille, fraise, café, chocolat, pistache, citron, citron vert, caramel</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	1 -

Menu enfant 10€

(Jusqu'à 13ans)

Sirop à l'eau ou diabolo

Tenders de poulet ou poisson pané

avec garniture au choix

Yaourt grec ou deux boules de glace

Menu du jour

Plat	15,9 -
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	19,9 -
Entrée - Plat - Dessert	24,9 -

Uniquement les midis, sauf le week-end et jours fériés

Brunch du dimanche

À VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES DE 11H30 à 15H00

ADULTE

39€ par personne

ENFANT

(3 à 12 ans)

15€ par enfant

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes, disponible auprès du serveur

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits
certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.