

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>tzatziki, houmous, guacamole</i> | 9 - |
| Saucisse sèche artisanale <i>domaine Abotia</i> | 12 - |
| Gravlax de bœuf aux baies roses, <i>mariné 18 heures</i> | 17 - |
| Croquetas au fromage & charcuterie ibérique | 14 - |
| 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...) | 99 - |

Prix au kg à cru

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 <i>nature, fruits rouges, miel</i> | 6 - |

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 <i>Yaourt grec, coulis de fruits rouges et fruits frais</i> | 9 - |
| Café ou thé Gourmand | 12 - |
| Espresso Martini gourmand | 18 - |

Glaces

| | |
|--|------------|
| Fraise Melba | 9 - |
| Dame Blanche | 10 - |
| Boules de glace <i>Chaque boule supplémentaire</i> | 4 - 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.