

En solo ou à partager

Dip labneh fumé (U) (9)	8,5 €	Carpaccio de betterave (U) (U)	10,5 €
Raifort, betterave, vinaigrette à l'agrumes, sarrasin soufflé, pain rustique		Au chèvre frais, noisette, condiment vinaigre de framboise, oseille	
Oeuf parfait en carbo (U) (9)	10 €	Poulet croustillant (non dispo le midi)	10 €
Crème de pecorino, guanciale, pâte, poivre du moulin		Sauce sweet chili, coriandre, cebette	
Frites de patatas (U) (non dispo le midi)	9 €	Fish fingers (non dispo le midi)	11 €
Pressé de pomme de terre à l'ail, pistou ail des ours, mayonnaise livèche		Mayonnaise citron-aneth, tabac d'herbes	
		Croque comté & jambon aux herbes	9,5 €
		Crème fraîche, comté, pistou d'herbes, roquette	
		Gnocchi de pain (U)	18 €
		Chou fleur en béchamel, beurre de sauge, noisette torréfiée, parmesan	
		Faux filet 250g (9)	20,5 €
		Mariné à la moutarde & herbes sèches, sauce béarnaise, frites maison	
		Épaule d'agneau confite (9)	23,5 €
		Effilochée & pressée, carotte harissa-miel, cigare de fruit sec, céleri branche, coriandre, semoule épicée, jus	
		Burger Carné ou végété (U)	17,5 €
		Boeuf hâché bouchère 140g OU champignon portobello crispy, poitrine, morbier, sauce tartare paprika, chutney d'oignons, frites maison	
Pêche du jour	23 €		
Tartare de bœuf au couteau	18,5 €		
Carotte, pousses de soja, coriandre, cacahuète, marinade thaï, mayo sriracha, jaune d'œuf confit au soja, frites maison			
Saucisse au muscadet (9)	18 €		
Purée de pomme de terre, condiment pomme-vin blanc, échalote frite, pickles de moutarde, jus de viande			
1/2 magret de canard (9)	21,5 €		
Pressé de pomme de terre à l'ail, vierge ail des ours, chips, sauce au poivre			
Tentacule de poulpe grillée (9)	23 €		
Bisque de tête de homard, chorizo, chou pak choï, riz arborio, gremolata, piment d'espelette			

Plats

Desserts

Portokalopita (U)	9 €
Gâteau grec à l'orange, salade d'agrumes, glace yaourt	
Choco sésame (U) (9)	10 €
Crèmeux au chocolat, praliné sésame, pâte sablée, fleur de sel, crème fraîche	
Assiette de fromages (U)	10 €
Salade & condiments	
Crème brûlée vanille bourbon (9) (U)	8,5 €
Lait d'amande, chouchou d'amandes	
Sponge cake perdu (U)	10 €
Pomme rissolée à la tonka, gel pomme verte, caramel de cacahuètes, glace vanille	

Formule du midi

Ardoise du jour uniquement

Plat	14 €
Entrée + Plat	18 €
Plat + Dessert	18 €
Entrée + Plat + Dessert	21 €

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, en quantité limitée

Kids menu

11 €

Sirop à l'eau ou jus de pomme
+ Poisson (selon disponibilité) ou
Poulet croustillant ou Steak Haché,
 avec **Frites** ou **Légumes du jour**
+ Gâteau au chocolat ou glace



Adap. Vegan



Végétarien



Adap. Sans gluten

Les allergènes sont disponibles sur demande. Nos viandes et poissons sont d'origine française, l'agneau irlandais, le guanciale italien. Prix nets en euros, taxes et service compris.

MIDI & SOIR