

## En solo ou à partager

<b>Houmous de pois cassés</b> (U) (g) Crumble harissa, huile sésame, pain rustique	8 €	<b>Frites de pressé de pomme de terre</b> (U) Mayo ail des ours (non dispo le midi)	9 €
<b>Arrancinis</b> (non dispo le midi) (U) Mozza, pickles de pleurotes, huile de truffe, pecorino	10,5 €	<b>Shakshuka verte</b> (15min de cuisson) (U) (g) Poireaux rôtis, féta, œuf, noix, épinard	11,5 €
<b>Poulet croustillant</b> (non dispo le midi) Sauce sweet chili, coriandre, cebette	10 €	<b>Pita d'agneau confit</b> Crème de tahini, crispy oignons, salsa verte, pickles jalapenos, coriandre fraîche	13 €
<b>Gravlax de poisson blanc</b> (g) Fumé au foin, aguachile de betterave-coco, short-bread pavot	11,5 €		

## Plats

<b>Pêche du jour</b>	23 €	<b>Poulpe grillé</b> (g)	22,5 €
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> Marinade thaï, soja, cacahuète, carotte, coriandre, mayo sriracha, jaune d'oeuf confit, frites maison	17,5 €	Écrasé de pois cassé, sobrassada, salade de pois cassés, olive, persil & cébette	
<b>Filet de canette</b> (g)	21 €	<b>Burger Carné ou végété</b> (U)	17 €
Pressé de pomme de terre, crème d'ail, asperge blanche, vierge d'asperge & cranberry		Boeuf hâché bouchère 140g OU champignon portobello crispy, poitrine, morbier, sauce tartare paprika, chutney d'oignons, frites maison	
<b>Salade fraîche d'orzo</b> (U) (U)	17 €	<b>Araignée de cochon</b>	19,5 €
Citron confit, babaganoush de poireau, oignons nouveaux, labneh au miel, amandes concassées, consommé d'oignons brûlés		Grillée au satay, gratin de carotte et pdt, salade de pomelos, sauce satay, cacahuètes	

## Desserts

<b>Choco - peanut</b> (g) (U)	9,5 €
Siphon chocolat, tuile cacao, caramel beurre salé, cacahuètes et beurre de cacahuètes	
<b>Cake citron à l'huile d'olive</b> (U)	9 €
Lemon curd, pralin sésame, sésame noir	
<b>Assiette de fromages</b> (U)	10 €
Salade & condiments	
<b>Crème de riz et amande</b> (U) (g)	9 €
Sirop miel fleur d'oranger, croustillant frangipane-pistache	
<b>LA profiterole au chocolat</b> (U)	9,5 €
Chou maison aux éclats d'amandes caramélisés, glace vanille, sauce chocolat Valrhona, encore plus de sauce chocolat	



Adap. Vegan



Végétarien



Adap. Sans gluten

Les allergènes sont disponibles sur demande. Nos viandes et poissons sont d'origine française, l'agneau Irlandais. Prix nets en euros, taxes et services compris.

## Formule du midi

Ardoise du jour uniquement

<b>Plat</b>	14 €
<b>Entrée + Plat</b>	18 €
<b>Plat + Dessert</b>	18 €
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	21 €

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

## Kids menu

10 €

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

# MIDI & SOIR