

CETTE SEMAINE

Midi à 14h30

16€

Lundi

Cheese Burger - frites

Mardi

Linguine - ricotta - citron

Mercredi

Volaille - saté - riz grillé

Jeudi

Sandwich au pastrami - pain maison

Vendredi

Dorade - légumes de saison - piquillos



épicerie

Jambon de Sienne - noisette - huile d'olive	13 €
Saucisses cocktail « maison David » - moutarde au miel	13 €
Radis - beurre	9 €
Tarama maison	10 €
Petites sardines à l'huile - pain au levain	12 €
Anchois de Cantabrie fumés	12 €
St Marcellin « Moots » - huile extra vierge	13 €
Comté 24 mois « Moots » - pâte de coings	13 €

entrées

Froides

Eufs mayo à la diable - bonite séchée	9 €
Asperges vertes - fêta émietlée - pignons	14 €
Radicchio - agrumes - straciatella	14 €
Salade de petits pois - groseilles - ricotta fouettée	13 €
Betteraves rôties au sel - raifort - orange sanguine	12 €
Assiette de pastrami « maison David » - pickles	16 €

Chaudes

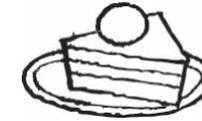
Soupe de cresson - chèvre frais	11 €
Croque-Monsieur - mesclun	17 €
Polpete de Bœuf - sauce tomate - piment	12 €
Chou-fleur rôti - tahina - zaatar	13 €
Gnocchi maison - légumes de printemps - parmesan	14 €

Prix net TTC, service compris.

Viandes bovines d'origine France & U.E

plats

Bavette Angus - sauce chimichurri - frites	26 €
Carré d'agneau au binchotan - date - haricots verts	28 €
Lieu jaune - crème de homard - pak choi - riz grillé	25 €
Volaille rôtie - jus corsé - petits légumes	24 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - jaune d'œuf - frites	21 €
Cœur de laitue - poulet croustillant - avocat	18 €
Ravioles - artichaut - ricotta - citron	21 €



Mousse choco	10 €
Crème caramel - kumquat confit	9 €
Choux à partager - pistache - chocolat	15 €
Pavlova à partager - fruit frais - fontainebleau	15 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
Glaces :	
Chocolat mendiant - vanille - noisette	
Sorbets :	
Cassis - mandarine - ananas rôti basilic	
Affogato	7 €
Boule de glace dans une tasse avec un pot de café	