

# 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 €
Pommes dauphine - sauce tartare	11 €
Radis - beurre	9 €
Tarama maison	11 €
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 - moutarde à l'ancienne - pickles	9 €
Asperges vertes - fêta émietlée - pignons	14 €
Radicchio - agrumes - straciatella	14 €
Salade de petits pois - groseilles - ricotta fouettée	13 €
Tomates anciennes - burrata - basilic	18 €
Ajo blanco - salade de fèves - amandes	14 €

### Chaudes

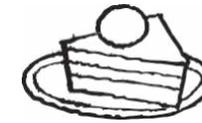
Croque-Monsieur - mesclun	17 €
Polpette de bœuf et porc - tomate - piment	12 €
Chou-fleur rôti - tahina - zaatar	13 €
Assiette de pastrami - pickles	15 €
Gnocchi frits - légumes de printemps - parmesan	14 €

*Prix net TTC, service compris.*

*Viandes bovines d'origine France & U.E*

## plats

Bavette Angus - sauce chimichurri - frites	26 €
Lieu jaune - crème de homard - pak choi - riz grillé	25 €
Volaille au citron - jalapeño - haricot vert	24 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - frites	21 €
Cœur de laitue - poulet croustillant - avocat	18 €
Ravioles - ricotta citron - pesto - tomates datterino	21 €



Mousse choco	10 €
Panna cotta - verveine - pêche - cédrat	10 €
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	