

Semainier 12h-14h30

16€

Lundi

Vitello tonnato, sauce à l'anchois, câpres à queue, basilic

Mardi

Filet de lieu croustillant, frites

Mercredi

Feuilleté au jambon blanc, frisée

Jeudi

Poulet à l'estragon, riz grillé

Vendredi

Brandade à la Nîmoise, frisée

Épicerie fine :

Radis botte, beurre ½ sel 9 €

Petites sardines, beurre ½ sel 12 €

Tarama maison, toasts 9 €

Arista, carré de cochon séché de Toscane 13 €

Saucisse sèche d'Aveyron 10 €

Tomme aux fleurs du Jura 11 €

Saint Nectaire au lait cru 10 €

Saint Marcellin, huile d'olive 13 €

Burrata & tomates anciennes, basilic 18 €

Salades & Snack :

Chèvre rôti 14/19 €
Chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, noisette

Salade Amour 19 €
Endives, sucrine, tomme, poires, betteraves, saucisse de Morteau

Assiette verte & mozzarella 18 €
Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi

Smash Burger (bacon +2€) 19 €
Frites, pickles, moutarde aigre-douce

Croque-Monsieur 17 €
Jambon blanc, Comté, frisée

Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€) 18 €
Macaroni, béchamel au comté, option jambon

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

Entrées :

Soupe froide tomate & pastèque 11 €
Tomate fraîche, pastèque, feta, menthe, basilic, vinaigre de Banyuls, sumac, huile d'olive

Salade de lentilles & bacon 9 €
Lentilles Beluga, bacon, noisettes, herbes, vinaigrette

Salade de champignons de Paris 9 €
Champignons Clos du Roi (Val d'Oise), amandes effilées, huile d'olive, citron

Asperges vertes françaises 14 €
Asperges vertes, œuf parfait, jambon blanc, crumble, citron

Salade de pois gourmands à l'orange & feta 12 €
Pois gourmands, feta, orange, mirin, huile d'olive, vinaigrette

Salade de céleri 14 €
Céleri-rave, noisette, œuf confit, huile de noisette, vinaigre de cidre, porto blanc

Carpaccio de poisson 13 €
Citron, coriandre, baie rose, huile d'olive

Beignets de courgette 9 €
Courgette, feta, menthe, aneth, œuf, farine, sauce yaourt

Ravioli ricotta ricotta citron & basilic pignons 14/19 €
Ravioli « Pastificio Oronza », épinards, olives, parmesan

Plats :

Tartare de bœuf au couteau 20 €
Bœuf de Normandie, condiments, frites maison et frisée

Poulette rôtie au jus 26 €
Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », légumes au sautoir

Filet de bar grillé 25 €
Filet de bar, aubergine, tomates, feta, menthe, aneth, sumac, olives, pistaches

Steak au poivre 25 €
Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres

Keftas de veau 22 €
Keftas de veau, PDT grenaille, sauce yaourt, frisée

Lieu jaune 25 €
Lieu jaune, légumes au sautoir, jus de coquillage & curry

Desserts :

Fraises à queue 12 €
Fraises française, chantilly vanille

Gâteau au chocolat 10 €
Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly

Blanc manger 9 €
Coulis de mangue & fruit de la passion, lait d'amande

Tarte fine aux pommes 9 €
Pâte feuilletée, Pomme golden, glace vanille

Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules : 9 €

Glaces : Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, praliné aux pignons, rhum-raisin

Sorbets : Abricot, ananas/basilic, citron vert, passion, mangue, pamplemousse rose, fraise