



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 € |

Salades & Snack :

| | |
|---|---------|
| Chèvre rôti <i>Chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, noisette</i> | 14/19 € |
| Salade Amour <i>Endives, sucrine, tomme, poires, betteraves, saucisse de Morteau</i> | 19 € |
| Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi</i> | 18 € |
| Smash Burger (bacon +2€) <i>Frites, pickles, moutarde aigre-douce</i> | 19 € |
| Croque-Monsieur <i>Jambon blanc, Comté, frisée</i> | 17 € |
| Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€) <i>Macaroni, béchamel au comté, option jambon</i> | 18 € |

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

Entrées :

| | |
|---|---------|
| Soupe froide tomate & pastèque <i>Tomate fraîche, pastèque, feta, menthe, basilic, vinaigre de Banyuls, sumac, huile d'olive</i> | 11 € |
| Salade de champignons de Paris <i>Champignons Clos du Roi (Val d'Oise), amandes effilées, huile d'olive, citron</i> | 9 € |
| Salade de pois gourmands à l'orange & feta <i>Pois gourmands, feta, orange, mirin, huile d'olive, vinaigrette</i> | 12 € |
| Salade de céleri <i>Céleri-rave, noisette, œuf confit, huile de noisette, vinaigre de cidre, porto blanc</i> | 14 € |
| Carpaccio de poisson <i>Citron, coriandre, baie rose, huile d'olive</i> | 13 € |
| Beignets de courgette <i>Courgette, feta, menthe, aneth, œuf, farine, sauce yaourt</i> | 9 € |
| Burrata & tomates anciennes <i>Tomates anciennes, burrata, basilic, huile d'olive</i> | 18 € |
| Raviolis ricotta citron & basilic pignons <i>Raviolis « Pastificio Oronza », tomates cerises, basilic, pignons de pain, parmesan</i> | 14/21 € |

Plats :

| | |
|---|------|
| Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison et frisée</i> | 20 € |
| Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », légumes au sautoir</i> | 26 € |
| Filet de bar grillé <i>Filet de bar, aubergine, tomates, feta, menthe, aneth, sumac, olives, pistaches</i> | 27 € |
| Steak au poivre <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres</i> | 25 € |
| Keftas de veau <i>Keftas de veau, PDT grenaille, sauce yaourt, frisée</i> | 22 € |

Desserts :

| | |
|---|------|
| Fraises à queue <i>Fraises française, chantilly vanille</i> | 13 € |
| Gâteau au chocolat <i>Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly</i> | 10 € |
| Blanc manger <i>Coulis de mangue & fruit de la passion, lait d'amande</i> | 9 € |
| Tarte fine aux pommes <i>Pâte feuilletée, Pomme golden, glace vanille</i> | 9 € |
| 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