



Midi à 14h30

16€

**Lundi**

Smash Burger - frites

**Mardi**

Axoa de Cochon d'Aveyron - riz pilaf

**Mercredi**

Poulet au saté - riz grillé

**Jeudi**

Cordon bleu maison - mesclun

**Vendredi**

Dorade - écrasé de pdt à l'huile d'olive



## 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 €

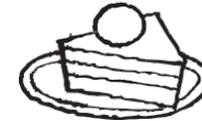
## entrées

Eufs mayo - à la diable - paprika fumé	9 €
Salade grecque - melon - féta	18 €
Tomates anciennes - burrata - basilic	18 €
Courgette blanche - basilic - chèvre frais	14 €
Crudo de poisson - fenouil - citron confit	16 €
Arancini - caccio e pepe - roquette	12 €
Polpette de bœuf et porc - tomate - piment	12 €

**Prix net TTC, service compris.**  
**Viandes bovines d'origine France & U.E**

## plats

Bavette Angus - sauce poivre vert - frites	26 €
Lieu jaune - courgette - basilic	25 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - frites	21 €
Cuisse de volaille - citron - olives	25 €
Cœur de laitue - poulet croustillant - avocat	21 €
Ravioles - ricotta citron - pesto - tomates datterino	21 €
Croque-Monsieur - mesclun	17 €
Sandwich au pastrami - pain maison	18 €



Mousse choco - praliné - fleur de sel	10 €
Abricot rôti - siphon yaourt - sablé Breton	10 €
Pavlova à partager - fruit frais - fontainebleau	15 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
Chocolat mendiant - vanille - noisette - pistache	
Cacao - pêche - abricot - mangue - Ananas basilic	
Affogato	7 €
Boule de glace dans une tasse avec un pot de café	