

## 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, <i>beurre ½ sel</i>	9 €
Petites sardines, <i>beurre ½ sel</i>	12 €
Tarama maison, <i>toasts</i>	9 €
Arista, <i>carré de cochon séché de Toscane</i>	13 €
Saucisse sèche d'Aveyron	10 €
Tomme aux fleurs du Jura	11 €
Saint Nectaire au lait cru	10 €
Saint Marcellin, <i>huile d'olive</i>	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>	19 €
Smash Burger (bacon +2€) <i>Frites, pickles, moutarde aigre-douce</i>	20 €
Croque-Monsieur <i>Jambon blanc, Comté, frisée</i>	18 €
Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€) <i>Macaroni, béchamel au comté, option jambon</i>	19 €

### Entrées :

Soupe froide tomate & pastèque <i>Tomate fraîche, pastèque, feta, menthe, basilic, vinaigre de Banyuls, sumac, huile d'olive</i>	12 €
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>	13 €
Salade de céleri <i>Céleri-rave, noisette, œuf confit, huile de noisette, vinaigre de cidre, porto blanc</i>	15 €
Carpaccio de poisson <i>Citron, coriandre, baie rose, huile d'olive</i>	14 €
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>	19 €
Ravioli ricotta citron & basilic pignons <i>Ravioli « Pastificio Oronza », tomates cerises, pignons de pain, parmesan, basilic</i>	14/21 €

### Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison et frisée</i>	21 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », légumes au sautoir</i>	27 €
Filet de bar grillé <i>Filet de bar, aubergine, tomates, feta, menthe, aneth, sumac, olives, pistaches</i>	28 €
Steak au poivre <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres</i>	27 €
Keftas de veau <i>Keftas de veau, PDT grenaille, sauce yaourt, frisée</i>	23 €

### Desserts :

Gâteau au chocolat <i>Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly</i>	10 €
Blanc manger <i>Coulis de mangue &amp; 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