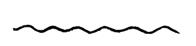
épicerie	
----------	--

plats

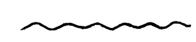
Jambon de Sienne - noisette - huile d'olive	13 €
Pommes dauphine - sauce tartare	
Radis - beurre	9 €
Tarama maison - toasts	11 €
Petites sardines à l'huile - pain au levain	12 €
Anchois de Cantabrie fumés - pain au levain	12 €
St Marcellin « Moots » - huile extra vierge	13 €
Comté 24 mois « Moots » - pâte de coings	13 €

Bavette Angus - sauce poivre vert - frites	28 €
Lieu jaune - haricots de Soissons - coques	26 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - frites	22 €
Volaille rôtie - jus corsé - petits légumes	25 €
Salade romaine - poulet croustillant - sauce cæsar	21 €
Joue de bœuf confite - purée de pomme de terre	26 €
Ravioles - potiron poivre de la Jamaïque - pignons	21 €
Croque-Monsieur - mesclun	18 €
Sandwich au pastrami - pain maison - pickles	18 €

## entrées



Affogato



durs mayo - moutarde a r'ancienne - œurs de truite	IU €
Salade de figues - petit épeautre - roquette - feta	14 €
Carpaccio de betteraves - fromage frais - noisettes	12 €
Soupe de courge - carottes - zestes d'orange	12 €
Poêlée de champignons - crème d'ail - jaune d'œuf	15 €
Arancini - cacio e pepe - roquette	12 €
Polpette de bœuf et porc - tomate - piment	12 €

Mousse choco - praliné - fleur de sel	10 €
Figues rôties - siphon yaourt - sablé Breton	10 €
Pavlova à partager - fruit frais - fontainebleau	15 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
Chocolat mendiant - vanille - noisette - pistache	
Cacao - poire - citron - mangue - ananas basilic	

Boule de glace dans une tasse avec un pot de café

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

7 €