

épicerie

Olives verte Gordal de Catalogne	6 €
Radis - beurre de Bretagne	9 €
Tarama maison - toasts	11 €
Bulots aux épices - mayonnaise	14 €
Jambon de Sienne - noisettes - huile d'olive	13 €
Pommes dauphine - sauce tartare - zestes de citron	11 €
Petites sardines à l'huile - pain au levain grillé	12 €
Anchois de Cantabrie fumes - pain au levain grillé	13 €
Chèvre frais « Moots » - huile d'olive grecque	13 €
Tome du Jura à l'ail des ours « Moots »	13 €

entrées

Œufs mayo - poutargue	11 €
Tortilla de PDT - crème crue - œuf de truite	13 €
Pousses d'épinard - frekkeh - tome - jambon cru - noix	15 €
Asperges vertes paysanne - basilic - chèvre frais	16 €
Velouté de cresson - fromage frais - noisettes	12 €
Ceviche - leche del tigre - maïs	15 €
Boulettes de bœuf - sauce tomate épicée	13 €

Prix net TTC, service compris.

Viandes bovines d'origine France & U.E

plats

Bavette Angus - sauce poivre - frites maison	28 €
Blanquette de seiche - riz grillé sésame - cebette	26 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - frites maison	22 €
Volaille rôtie - jus corsé - petits légumes	25 €
Salade romaine - poulet croustillant - sauce césar	21 €
Pastilla d'agneau - yaourt - abricot - amande	26 €
Risotto d'orzo - légumes de printemps - parmesan	21 €
Croque-Monsieur - mesclun	18 €
Cheese burger - bœuf Wagyu français - frites maison	26 €



Sunday mess - vanille - cerise amarena - chantilly	11 €
Tarte tatin - citron - sauge - crème crue normande	11 €
Moelleux choco très fondant - chantilly mascarpone	12 €
Pavlova à partager - fruits frais - fontainebleau	15 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
Chocolat mendiant - vanille - noisette - pistache	
Cacao - poire - citron - mangue - ananas basilic	
Affogato - vanille - café	7 €