
épicerie

Olives vertes Gordal de Catalogne	6 €
Radis - beurre de Bretagne	9 €
Tarama maison - toasts	11 €
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 - pain au levain grillé	13 €
Chèvre frais « Moots » - huile d'olive grecque	9 €
Tomme du Jura à l'ail des ours « Moots »	13 €

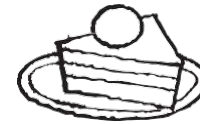
entrées

Eufs mimosa - citron brûlé	10 €
Tortilla de PDT - œufs de truite	12 €
Riquette - blé fumé - chèvre frais - pécan - rhubarbe	14 €
Asperges vertes - basilic - fête	16 €
Velouté de cresson - fromage frais - noisettes	12 €
Ceviche - leche de tigre - maïs - coriandre	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 €
Daurade grillée - broccoletti - sésame - groseille	26 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - frites maison	22 €
Volaille rôtie - jus corsé - petits légumes	26 €
Salade romaine - poulet croustillant - sauce césar	22 €
Pastilla d'agneau - yaourt - abricot - amande	21 €
Risotto d'orzo - légumes de printemps - parmesan	22 €
Croque-Monsieur - mesclun	19 €
Cheese burger - bœuf wagyu français - frites maison	26 €



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