

épicerie

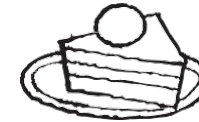
Olives vertes Gordal de Catalogne	6 €
Radis - beurre de Bretagne	9 €
Tarama maison - toasts	11 €
Jambon de Sienne - noisettes - huile d'olive	13 €
Pommes dauphine - sauce tartare - zestes de citron	11 €
Petites sardines à l'huile - pain au levain grillé	12 €
Anchois de Cantabrie - pain au levain grillé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

entrées

Œufs mimosa - citron brûlé	10 €
Vitello tonnato - parmesan - basilic	16 €
Salade de PDT - œuf mollet - câpres	12 €
Salade romaine - avocat - labné - truite - pickles	18 €
Asperges vertes - basilic - fêta	16 €
Soupe froide - petits pois - menthe	12 €
Ceviche - maïs - coriandre	15 €
Boulettes de bœuf - sauce tomate épicée	13 €

plats

Bavette Angus - sauce poivre - frites maison	28 €
Filet de bar - brocoletti - olive - pignon - basilic	28 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - frites maison	22 €
Poulette rôtie - jus corsé - légumes de saison	26 €
Salade romaine - poulet croustillant - sauce César	22 €
Risotto d'orzo - légumes de printemps - parmesan	22 €
Croque-Monsieur - mesclun	19 €
Cheese burger - bœuf wagyu français - frites maison	26 €



Tiramisu - liqueur de café	11 €
Cheesecake basque - tonka - rhubarbe	12 €
Moelleux choco très fondant - chantilly mascarpone	12 €
Pavlova à partager - fruits rouges - fontainebleau	15 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
Chocolat mendiant - vanille - noisette - pistache	
Cacao - poire - fraise - framboise - ananas basilic - mandarine - pêche - citron vert - cassis - abricot	
Affogato - glace vanille - café	7 €

Prix net TTC, service compris.

Viandes bovines d'origine France & U.E