

Épicerie fine :

Olives vertes Gordal de Catalogne	6 €
Tarama maison, <i>toasts</i>	9 €
Radis botte, <i>beurre ½ sel</i>	9 €
Petites sardines, <i>beurre ½ sel</i>	12 €
Saucisse sèche d’Aveyron, « <i>Moots</i> »	10 €
Saint Nectaire au lait cru, « <i>Moots</i> »	10 €
Jambon de Sienne, « <i>Moots</i> », <i>huile d’olive, noisettes</i>	13 €
Chèvre frais, « <i>Moots</i> », <i>huile d’olive</i>	9 €

Salades & Snack :

Chèvre rôti <i>Chèvre du Perche rôti, thym, miel, salade frisée, noisettes</i>	15/20 €
Salade César & poulet croustillant <i>Romaine, parmesan, sauce César, avocat</i>	20 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi</i>	20 €
Smash Burger (bacon +2€) <i>Frites, pickles, moutarde aigre-douce</i>	22 €
Croque-Monsieur <i>Jambon blanc, Comté, salade mesclun</i>	19 €

Entrées :

Gaspacho andalou <i>Tomates, feta, poivrons, vinaigre de xérès, huile d’olive</i>	10 €
Melon & jambon <i>Melon charentais, jambon de Sienne « Moots »</i>	12 €
Salade de tomates anciennes & burrata <i>Huile d’olive, basilic, burrata au lait pasteurisé</i>	16 €
Beignets de courgette <i>Courgette, feta, menthe, aneth, oeuf, farine, sauce yaourt</i>	11 €
Salade de champignons de Paris <i>Champignons Spinelli, amandes effilées, huile d’olive, citron</i>	11 €
Carpaccio de bar <i>Radis de couleurs, condiment aux agrumes</i>	14 €

Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison, salade mesclun</i>	22 €
Filet de bar grillé & sauce vierge <i>Salade de fenouil, pignons de pin, aneth, condiments citron & agrumes</i>	27 €
Steak au poivre <i>Bavette Angus d’Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres</i>	28 €
Merguez de chez Antoine & taboulé libanais <i>Labné aux herbes & jus de viande</i>	19 €
Ravioli courgettes, aubergines, tomates <i>Ravioli « Pastificio Oronza », pignons de pin torréfiés, parmesan, basilic</i>	22 €

Desserts :

Affogato <i>Boule de glace vanille & café chaud</i>	7 €
Gâteau au chocolat <i>Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly</i>	11 €
Pavlova aux fruits rouges <i>Crème crue & fruits rouges</i>	11 €
Blanc manger <i>Pêches de vigne & verveine, lait d’amande</i>	10 €
Tarte fine aux pommes <i>Pâte feuilletée, Pomme golden, glace vanille</i>	10 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules :	10 €
Glaces : Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, praliné aux pignons Sorbets : Pamplemousse rose, ananas/basilic, citron vert, passion, mangue, fraise	