



## Epicerie

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Anchois de Cantabrie (conserves)                   | 13 € |
| filets d'anchois, pain grillé & beurre salé        |      |
| Petites sardines (conserves)                       | 13 € |
| pain grillé & beurre salé                          |      |
| Ventrèche de thon (conserves)                      | 15 € |
| pain grillé & beurre salé                          |      |
| Chèvre frais de Provence                           | 14 € |
| huile d'olive, olives & origan                     |      |
| Jambon de Parme AOP                                | 16 € |
| jambon de Parme Sant'Ilario,<br>30 mois d'affinage |      |
| Jambon à la Truffe                                 | 14 € |
| jambon truffé « tuber aestivum »<br>& beurre salé  |      |
| Pâté artisanal & pickles<br>de légumes (conserves) | 13 € |
| médaille d'or 2026                                 |      |

## Entrées

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Tarama maison                                                   | 13 € |
| pain pita & citron vert                                         |      |
| Salade d'artichauts crus                                        | 14 € |
| artichauts violets, pecorino Sardo,<br>roquette & olives noires |      |
| Salade de pousses d'épinards                                    | 13 € |
| burrata fumée, pousses d'épinards, poire<br>& amandes grillées  |      |
| Brandade de morue à la Nîmoise                                  | 13 € |
| morue, ail, huile d'olive & toasts                              |      |
| Halloumi grillé aux agrumes                                     | 14 € |
| halloumi, salade, orange, pamplemousse & miel                   |      |

## Menu Enfant\*

\*Un sirop (25cl), un plat & une boule de glace

Steak haché minute  
bœuf français, frites maison ou courgettes

Filet de daurade frais  
frites maison ou courgettes

## Snack (jusqu'à 18h)

Croque Monsieur 18 €  
jambon truffé « tuber aestivum » & mesclun

## Plats

|                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Plat du jour                                                                                    | 17 € |
| Chou kale                                                                                       | 15 € |
| chou kale, quinoa, avocat, tomates cerises,<br>cranberries, myrtilles & vinaigrette aux agrumes |      |
| Tartare de bœuf                                                                                 | 25 € |
| bœuf français haché minute préparé,<br>frites maison & mesclun                                  |      |
| Poulet fermier rôti                                                                             | 26 € |
| poulet fermier, mesclun & frites maison                                                         |      |
| Bavette grillée                                                                                 | 28 € |
| bœuf du Piémont, beurre fumé, salade romaine<br>& pommes grenaille                              |      |
| Filet de loup & salade d'herbes                                                                 | 34 € |
| filet de loup, écrasé de pommes de terre<br>aux olives & salade d'herbes                        |      |
| Merguez & Taboulé Libanais                                                                      | 24 € |
| merguez artisanales & taboulé aux herbes                                                        |      |
| Moules marinières                                                                               | 18 € |
| moules, vin blanc & frites maison                                                               |      |
| Sardines grillées                                                                               | 24 € |
| sardines, pommes grenaille & roquette                                                           |      |

## Desserts

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Fondant Baulois                                                                         | 12 € |
| fondant chocolat, crème anglaise café,<br>grué de cacao, cacao en poudre & fleur de sel |      |
| Paris-Brest noix & poire                                                                | 14 € |
| chou, crème à la noix, poire pochée,<br>confit de poires & noix caramélisées            |      |
| Tarte fine aux pommes                                                                   | 13 € |
| pâte feuilletée, pommes, glace vanille<br>& caramel beurre salé                         |      |
| Panna cotta coing & noisette                                                            | 13 € |
| Panna cotta vanille, gel yuzu, compotée de coings<br>& crumble noisette                 |      |
| Brioche perdue                                                                          | 12 € |
| brioche, caramel beurre salé,<br>& chantilly maison                                     |      |

Glaces «Maison Berthillon» 5/9/13 €  
chocolat des mendiants, praliné-pignon de pin,  
vanille, café

Sorbets «Maison Berthillon» 5/9/13 €  
cacao extra bitter, mangue, framboise à la rose,  
fraise, poire