

Semainier 12h-14h30

16€

Lundi

Poitrine de porc confite, navet rôti à l'orange, jus corsé

Mardi

Keftas de veau, taboulé libanais, sauce yaourt

Mercredi

Feuilleté au jambon & comté, salade de mesclun

Jeudi

Magret de canard, purée de céleri à la noisette, chou rouge, sauce porto

Vendredi

Lieu noir basse température, mousseline de fenouil, basilic

Épicerie fine :

Olives vertes Gordal de Catalogne	6 €
Tarama maison, toasts	9 €
Radis botte, beurre ½ sel	9 €
Petites sardines, beurre ½ sel	12 €
Pastrami de veau, « Maison David », pickles maison	16 €
Saint Nectaire au lait cru, « Moots »	10 €
Jambon de Sienne, « Moots »	13 €
Chèvre frais, « Moots », huile d'olive	9 €
Saucisses cocktail de veau, « Maison David », moutarde au miel	13 €

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 €
Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€) <i>Macaroni, béchamel au comté, option jambon</i>	22 €

Entrées :

Gaspacho de courgettes <i>Chèvre frais, basilic, piment d'Espelette, pignons, huile d'olive</i>	11 €
Salade de figues <i>Figues fraîches, feta, roquette, frekkeh</i>	13 €
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 Angus, condiments, frites maison, salade mesclun</i>	22 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M. Garat, Sud-ouest », légumes au sautoir</i>	27 €
Filet de bar grillé & sauce vierge <i>Brocoletti, pignons de pin, aneth, condiments citron & agrumes</i>	27 €
Steak au poivre <i>Bavette de Bœuf Angus, frites maison, sauce aux poivres</i>	28 €
Merguez de chez Antoine & taboulé libanais <i>Labné aux herbes & jus de viande</i>	19 €
Risotto d'orzo, tomates, basilic <i>Pignons de pin torréfiés, parmesan</i>	21 €

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>Figues, 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

Prix TTC - service compris / Eau potable gratuite sur demande/ La maison n'accepte pas les chèques.