

épicerie

Olives vertes Gordal de Catalogne	6 €
Radis - beurre de Bretagne	9 €
Tarama maison - toasts	11 €
Jambon de Sienne - noisettes - huile d'olive	13 €
Pastrami de veau - « Maison David » - pickles	16 €
Petites sardines à l'huile - pain au levain grillé	12 €
Anchois de Cantabrie fumés - pain au levain grillé	13 €
Saucisse cocktail de veau - moutarde au miel	13 €
Crottin de chèvre frais « Moots » - huile d'olive	9 €

entrées

Œufs mayonnaises à l'ancienne - œuf de truite	10 €
Salade d'haricots verts - estragon - amandes	13 €
Pommes dauphine - sauce tartare - zestes de citron	11 €
Vitello tonnato - parmesan - basilic	16 €
Salade de figues - feta - roquette - blé fumé	15 €
Salade de tomates anciennes - concombre - basilic	15 €
Gaspacho de courgettes - menthe - fromage frais	11 €
Carpaccio de bar - citron - radis	16 €

Prix net TTC, service compris.
Viandes bovines d'origine France & U.E

plats

Bavette Angus - sauce poivre - frites maison	28 €
Filet de bar - brocolettis - poivron	28 €
Tartare de bœuf Angus au couteau - frites maison	22 €
Volaille rôtie - citron sauge - légumes de saison	26 €
Courgettes farcies - agneau - volaille - labné	24 €
Salade césar - poulet croustillant - avocat	22 €
Linguine - pesto de pistache - menthe - basilic	22 €
Croque-Monsieur - mesclun	19 €
Cheese burger - frites maison.	22 €



Blanc manger - amande - figue	11 €
Cheesecake basque - tonka - pêche	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 - citron vert - abricot	
Affogato - glace vanille - café	7 €