

# Menu

Chef Arthur Jallerat



we are\_

73, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8

## WE ARE\_ LUNCH MENU

39€

Tataki de thon rouge

Risotto d'asperges vertes

Pavlova fruits rouges

## NOS VINS AU VERRE

Petit chablis 2021, Maison Albert Bichot	12
Sauvignon 2021, Domaine de La Cotelleraie	9
Chinon 2021, Sinople, Chateau de Coulaine	12
Le rosé de Julie 2021, Château Lagrezette	8
Pessac-Leognan 2016, Haut Nouchet	10
Le Temps Est Venu 2016, Stephane Ogier	8
Hautes Côtes de Nuits 2021, Domaine Manuel Olivier	12
Champagne Joseph Perrier, cuvée royale blanc de blancs	18

Prix nets TTC



## A LA CARTE

### ENTRÉES

Gaspacho de tomates	9
Melon en gelée fraise & porto, Jambon Serrano	15
Sashimi de dorade, purée de petit pois & pickles	13

### PLATS

Saumon au ponzu, duo de fenouil	32
Ris de Veau braisé aux Morilles, jus corsé	49
Tartelette aux tomates multicolores, straciatella de burrata	25

### SALADES

Salade de gambas, avocats, pamplemousse, tomates confites	25
Salade frégula, edamame, tomates cerises, Fêta, grenades	23

### DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fruits frais du matin	10
Le Succulent glacé : chocolat, caramel & praliné noisette	15
Tartelette framboises	14
Le café ( très ) gourmand	12

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.  
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC

