

L'APERITIF AFTER WORK (A partir de 19H)

<i>Tarama d'oursin, blinis</i>	12
<i>Mini chorizo grillés</i>	14
<i>Assortiment de fromages de notre Maître Affineur</i>	15
<i>Houmous sésame, légumes croquants</i>	14
<i>Croquetas fromage de brebis</i>	12
<i>Pâté en croûte de volaille et foie gras, gelée de porto</i>	16
<i>Le saumon fumé, crème d'Isigny et blinis</i>	14

LE SEMAINIER

Uniquement le midi

28€

LUNDI

Faux filet de boeuf, sauce chimichurri, frites

MARDI

Maquereau grillé, sauce vierge et légumes verts

MERCREDI

Poulpe grillé, polenta crémeuse

JEUDI

Brandade de cabillaud maison

VENDREDI

*Aubergine grillée, féta, menthe,
sémame*

LES ENTRÉES

<i>Gaspacho de tomates cœurs de bœuf, olives taggiasche</i>	14
<i>Oeuf parfait, girolles sauvages, amandes</i>	15
<i>Carpaccio de bar de ligne, citrons, herbes fraîches</i>	17
<i>Haricots verts frais, pêches blanches et amandes</i>	13
<i>Purée d'avocat, saumon en fraîcheur, shizo et citron</i>	16

LES SALADES

<i>Tomates anciennes multicolores, burrata, basilic frais</i>	25
<i>César aux poulets croustillants</i>	23

LES PLATS (Chaque plat est servi hors garniture)

<i>Cabillaud au confit de tomates cerises et basilic, beurre citron</i>	28
<i>Duo de Thon Rouge de Méditerranée, réduction de figues</i>	32
<i>Pasta Fusilli à l'arrabbiata, buratta & basilic frais</i>	25
<i>Suprême de volaille fermière croustillante à l'estragon</i>	31
<i>Tartare de Bœuf au couteau, jaune d'œuf confit</i>	26
<i>Côte de Veau fermière sauce crémeuse aux morilles pour 2 pers</i>	85
	<small>(environ 800 g)</small>

LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Légumes du soleil en ratatouille</i>	5
<i>Cœur de sucrines, huile d'olive-citron, parmesan</i>	6
<i>Frites</i>	7
<i>Légumes verts du moment vapeur</i>	7



LA SELECTION DU MOIS

LES DESSERTS

<i>Assortiment de fromages de notre maître affineur</i>	14
<i>Sorbet framboise</i>	9
<i>Sorbet chocolat noir de République dominicaine</i>	9
<i>Glace vanille macadamia</i>	9
<i>Profiterole géante, sauce chocolat noire</i>	14
<i>Baba au Rhum</i>	15
<i>Salade de fraises & chantilly</i>	12
<i>Café gourmand</i>	14

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
<i>Lenoble Brut</i>	18	75
<i>Charlemagne Blanc de Blanc</i>	22	120
<i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	22	120

VIN ROSE

<i>Provence, 2025, By Ott</i>	8	44
<i>Bandol, 2024, Ott, Château Romassan</i>		78

VINS BLANCS

<i>Mâcon-Aze, 2024, domaine de la Garenne</i>	10	32
<i>Bourgogne haute côte de nuit, 2023 Manuel Olivier</i>		49
<i>Pouilly-Fumé 2025, Firmin Dezat</i>	10	42

VINS ROUGES

<i>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Cotailleraie 2024</i>	10	35
<i>Saumur Champigny 2022, Terre Rouge, Arnaud Lambert</i>		48
<i>Bourgogne 2023 Pinot Noir Domaine des Perdrix</i>	14	56
<i>Croze Hermitage, domaine des hauts chassis, Les Galets, 2023</i>	12	47

La carte des vins est à votre disposition

