BOL D'AIR
RESTAURANT · MARCHAND DE VINS

CARTE DU SOIR

Certains produits peuvent manquer ou changer

Pour se mettre en appétit

Gaspacho de petits pois au lait de coco, œuf parfait et huile de sésame 12 €

Terrine de Foie Gras maison, Chutney de Figues et Pain toasté au cacao 16 €

Vitello Tonnato (fines tranches de veau cuites mais servies froides, sauce au thon/œuf/anchois/capres et parmesan), et haricots verts 13 €

Tataki de thon, wakamé et vinaigrette de fraise 12 €

Les asperges blanches, sauce homardine et crumble parmesan 13 €

Finger d'effiloché d'agneau braisé à l'orientale et légumes, jus épices/miel et ratatouille 12 €

Du Solide

Dos de cabillaud rôti, sauce hollandaise au calamansi 19,5 €

½ Magret (UE) de Canard laqué aux baies de Timur 21 €

Filets de Rouget Barbet perlés à l'huile de homard 17 €

Pluma de cochon Ibérique (Esp) snackée au piment d'Espelette 22 €

Pavé de cœur de rumsteak de tradition bouchère, sauce béarnaise (180 gr - Irlande) 22 €

Quasi de veau français rôti, jus court aux brisures de truffes 24 €

Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages 9.5 € **ou** ½ Saint Marcellin 4 €

Faisselle (nature, crème ou coulis mûre) 5 €

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison), shooter Verveine 10 €

Trilogie de sorbet du moment 9 €

Sablé aux noisettes, ganaches chocolat au lait et caramel et tuile noisette 8 €

Un amour de printemps comme un entremet, fraises fraiches et en gelée sur biscuit madeleine, ganache thym/citron et tuile croquante 9 €

Café Gourmand 7 €