



CARTE DU SOIR

MOIS DE MAI CERTAINS PRODUITS PEUVENT MANQUER

Pour se mettre en appétit

- Houmous maison et ses pains pita 8 €
Saltufo (petite boule de salami à la truffe, enrobée de parmesan) 8,5 €

Envie de

- Gaspacho de petits pois, dés de féta et huile de noisette 11 €
Terrine de foie gras maison, chutney de figues et pain toasté au cacao 16 €
Asperges françaises, sabayon à l'orange et tuile parmesan 13 €
Vitello Tonnato classico, salade de roquette et copeaux de parmesan 13 €
Filets de maquereaux marinés façon thaï et grillés et mousseline de chou-fleur 10,50 €
Boudin noir du Pays basque, caponata et focaccia toastée 9 €

Du Solide

- Steak surprise de bœuf (haut de palette), sauce diable 21 €
Filets de rouget barbet, sauce hollandaise au calamansi 18 €
Pavé de gigot d'agneau rôti au thym, jus à l'ail noir 23 €
Pluma de cochon snackée au piment d'Espelette 22 €
Suprême de volaille française, sauce poulette 18 €
Tentacule de poulpe de Bretagne snacké au sésame Kimchi, sauce Chimichurri 33 €

Ne jamais finir sans ...

- Assiette de Fromages 9,5 €
½ St Marcellin 4 €
Faisselle (Nature ou crème ou coulis fruits rouges) 5 €
Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de Verveine) 10 €
Coupe glacée Framboise et Hibiscus, chantilly vanille et crumble noisette 9 €
Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace stracciatella 9 €
Tartelette passion meringuée et sorbet coco 9 €
Un amour de printemps, biscuit pistache, chantilly thym/citron, fraises fraîches, sorbet hibiscus 9 €