

Végétal

Panisse - Salsa Verde	11 €
Taboulé aux herbes - Blé fumé - Butternut - Roquette	12 €
Pimientos de Padron - Sel de Maldon	11 €
Champignons - Jaune d'œuf bio - Parmesan	15 €
Aubergine rôtie - Sésame - Grenade	11 €

Mer

Tarama maison - Citron - Aneth - Toast	12 €
Anchois de Cantabrie fumés - Pain au levain	12 €
Crudo de poisson - Kaki - Basilic	16 €
Poulpe grillé - Betterave - Pois chiches	27 €
Moules - Siphon Pomme de terre Comté	13 €
Truite d'Ecosse fumée - Citron - Crème d'Isigny	14 €
Petites sardines à l'huile - Toasts	12 €

Traiteur

Sandwich au Pastrami - Hallah maison	22 €
Croque-monsieur - Jambon - Blanc - Comté	17 €
Saucisses cocktail - Moutarde au miel	14 €
Salade de trévisse - Endive - Bleu d'Auvergne - Figue	18 €
Focaccia maison - Labné Truffé - Champignons	15 €

Prix nets TTC. Service compris. Viandes bovines d'origine France & U.E

Epicerie fine

Finocchiona - Saucisson italien au fenouil	11 €
Jambon cru - San Daniel	13 €
Pastrami - Pickles maison	15 €
Tomme aux fleurs - Crackers de céréales	11 €
Ossau Iraty - Fruits secs	12 €
Picodon - huile extra vierge	12 €

Intemporels

Bavette « Angus » - Sauce poivre - Frites	27 €
Lieu jaune - Panais - Olives - Pignons	24 €
Tartare de bœuf Normand au couteau - Frites	21 €
Volaille rôtie - Jus corsé - Légumes au sautoir	24 €
Ravioles - Ricotta/Citron - Roquette/Amande	19 €
Carré d'agneau - Aubergine fumée - Basilic	27 €

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter - Sel de Maldon	9 €
Crème brûlée - Vanille de Madagascar	9 €
Tarte au citron - Meringue - Zestes	10 €
Pomme au four - Pain d'épices - Fontainebleau	10 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant - Vanille - Praliné amaretto - Noisette

Sorbets: Cassis - Figue