

Semainier 12h-14h30

16€

Lundi

Cheese Burger - frites

Mardi

Linguini - Ricotta - Citron

Mercredi

Volaille - Saté - Riz grillé

Jeudi

Risotto - Cacio e pepe

Vendredi

Dorade - légumes de saison - Piquillos

Pimientos de Padron grillés - Sel de maldon	11 €	Croquettes de bacalao - Citron vert - Piment	12 €
Panisses - Salsa verde	11 €	Courges rôties - Sésame - Miel - Piment	12 €
Radis - Beurre	9 €	Tacos de shizo - Tartare de poisson	15 €
		Poireau vinaigrette - Mimosa - Câpres	12 €
Tarama maison - Citron - Aneth - Toast	10 €	Tatin d'oignon de Roscoff - Pierre de yaourt - Figue	13 €
Truite d'Ecosse fumée - Citron - Crème crue	14 €	Soupe de chou-fleurs - Gorgonzola - Poire	13 €
Anchois fumés - Pain au levain	12 €	Moules - Siphon pomme de terre Comté	15 €
Petites sardines à l'huile - Pain au levain	12 €		
Saucisses cocktail « Maison David » - Moutarde au miel	13 €	Bavette Angus - Chimichurri estragon - Frites	26 €
Focaccia maison - Poivrons confits - Sumac	11 €	Tartare de bœuf au couteau - Frites	21 €
Finocchiona - Saucisson italien au fenouil	11 €	Lieu jaune - Orzo - Safran	24 €
Pastrami « Maison David » - Pickles maison	15 €	Poulpe grillé - Maïs - Piment	27 €
Morbier 120 jours « Moots » - Crackers de céréales	11 €	Ravioles - Ricotta citron - Roquette amande	21 €
Tome du Jura à l'ail des ours « Moots »	11 €	Volaille rôtie - Sauge et Citron - Petits légumes	24 €
Saint Marcellin « Moots » - huile extra vierge	13 €		
Salade d'endives - Poire caramélisée - Gorgonzola	17 €	Mousse au chocolat - Huile d'olive mandarine	10 €
Salade de poulet rôti - Roquette - Oignon confit	17 €	Crème caramel - Kumquat	9 €
Sandwich au Pastrami - Hallah maison	22 €	Crumble poire - Glace praliné	10 €
Croque-monsieur - Jambon blanc - Comté	17 €	Pavlova à partager - Fruit frais - Fontainebleau	15 €
		Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
		Glaces: Chocolat mendiant - Vanille - Praliné pignons	
		Sorbets: Fraise - Citron vert - Abricot	

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