

## Végétal

Pimientos de Padron grillés - Sel de Maldon	11 €
Panisse - Salsa Verde	11 €
Aubergine rôtie - Sésame - Grenade	11 €
Asperges vertes - Condiment riviera - Orange sanguine	15 €
Soupe de Butternut - Chèvre frais - Noix	12 €
Tartelette - Petit Pois - Haricot Vert - Féta	12 €
Endives - Miel Moutarde - Comté - Œuf Mollet	18 €

## Mer

Tarama maison - Citron - Aneth - Toast	12 €
Crudo de poisson - selon arrivage	16 €
Poulpe grillé - Betterave - Pois chiches	27 €
Moules - Émulsion Oseille	13 €
Truite d'Ecosse fumée - Citron - Crème crue	14 €
Petites sardines à l'huile - Toasts	12 €

## Traiteur

Sandwich au Pastrami - Hallah maison	22 €
Croque-monsieur - Jambon blanc - Comté	17 €
Saucisse cocktail - Moutarde au miel	14 €
Cœur de Laitue - Grenailles - Poulet croustillant	19 €
Focaccia maison - Labné truffé - Champignons	15 €

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

## 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 €
Tartare de bœuf Normand au couteau - Frites	21 €
Lieu Jaune - Orzo à la Primavera	24 €
Ravioles - Ricotta/Citron - Roquette/Amande	20 €
Volaille rôtie - Sauge et Citron - Petits Légumes	24 €
Canette - Miso - Polenta croustillante	26 €

## Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter - Sel de Maldon	9 €
Crème brûlée - Vanille de Madagascar	9 €
Tarte Tatin à partager - Crème crue	15 €
Tarte Bourdaloue - Poire - Amandes	10 €
Mille-feuille en Arlette - Vanille - Caramel	10 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
Glaces: Chocolat mendiant - Vanille - Praliné amaretto	
Sorbets: Poire - Yaourt Yuzu - Citron vert	

## Végétal

Grilled Padron Peppers - Maldon Salt	11 €
Panisse - Salsa Verde	11 €
Roast aubergine - Sesame - Pomegranate	11 €
Green asparagus - Riviera seasoning - Blood orange	15 €
Butternut soup - Fresh goat's cheese - Walnuts	12 €
Tartlet - Peas - Green Beans - Feta cheese	12 €
Endives - Honey Mustard - Comté - Soft-boiled egg	18 €

## Mer

Homemade tarama - Lemon - Dill - Toast	12 €
Fish crudo - according to availability	16 €
Grilled octopus - Beetroot - Chickpeas	27 €
Mussels - Sorrel emulsion	13 €
Smoked Scottish trout - Lemon - Raw cream	14 €
Small sardines in oil - Toast	12 €

## Traiteur

Pastrami sandwich - Homemade Hallah	22 €
Croque-monsieur - White ham - Comté cheese	17 €
Cocktail sausage - Honey mustard	14 €
Heart of Lettuce - Potatoes - Crispy chicken	19 €
Homemade Foccacia - Truffled Labne - Mushrooms	15 €

## Epicerie fine

Finocchiona - Italian sausage with fennel	11 €
Ham - San Daniel	13 €
Pastrami - Home made Pickles	15 €
Tomme aux fleurs - Cereal crackers	11 €
Ossau Iraty - Dried fruit	12 €
Picodon - extra virgin olive oil	12 €

## Intemporels

Angus flank steak - Pepper sauce - Chips	27 €
Norman beef tartare <i>au couteau</i> - Chips	21 €
Lieu Jaune - Orzo at the Primavera	24 €
Ravioles - Ricotta/Lemon - Arugula/Almond	20 €
Roast Poultry - Sage and Lemon - Small Vegetables	24 €
Canette - Miso - Crusty Polenta	26 €

## Desserts

Extra-bitter chocolate mousse - Maldon salt	9 €
Crème brûlée - Madagascar vanilla	9 €
Tarte tatin - raw cream	15 €
Bourdaloue tart - Pear - Almonds	10 €
Mille-feuille in Arlette - Vanilla - Caramel	10 €
Berthillon ice creams and sorbets (2 scoops)	9 €

Ice creams: Chocolate mendant - Vanilla - Praliné amaretto

Sorbets : Poire - Yaourt Yuzu - Citron vert

Net prices incl. VAT. Service included. Beef from France & E.U.