

Buffet froid

Salades :

Taboulé aux herbes - Blé fumé - Tomates - roquette	10 €
Mesclun - Huile d'olive extra vierge - olives	8 €
Pimientos de Padron grillés - Sel de Maldon	11 €
Artichauts grillés - Herbes - Huile d'olive citron	12 €

Salaison :

Culatello d'Aspromonte	16 €
Jambon Rostello aux herbes	12 €
Pastrami x Maison David - Pickles	17 €
Pâté croûte maison - Volaille - Figs	16 €
Saucisse cocktail de veau x Maison David - Moutarde	14 €
Saucisson italien au fenouil	11 €

Mer :

Brandade de morue - Pain au levain - Olive	13 €
Truite fumée - Crème d'Isigny	14 €
Tarama maison - Toast	12 €
Anchois fumé - Pain au levain	12 €
Petites sardines à l'huile d'olive - Pain au levain	12 €
Poutargue - Pain grillé & beurre	15 €

Snack :

Croque-monsieur - Comté - Jambon blanc	16 €
Sandwich au pastrami - Pickles - Moutarde	18 €
Pan Bagnat - Salade niçoise	19 €

Laitages - Fromages :

Tomme au fleurs - Crackers céréales	9 €
Brie de Meaux - Fruits secs - Mascarpone	9 €
Tête de Moines	12 €
Picaudon - Huile d'olive extra vierge	13 €

Entrées

Velouté froid de petits pois Pistou de saison - ricotta	10 €
Tarte au fenouil & saucisse épicée Salade de fenouil - aneth	12 €
Crudo de poisson Selon arrivage - olives - citron - sarrasin	15 €
Asperges de Provence Vinaigrette aux œufs	13 €
Salade de petits pois & mozzarella Olive Taggiasche - herbes - citron	14 €
Salade Niçoise Mesclun - anchois - tomates - œuf - thon - olives - poivron - radis	18 €
Vitello Tonnato Câpres - basilic - roquette - Pecorino	14/22 €

Plats

Volaille rôtie « Ferme du Luteau » - Légumes de saison au sautoir	24 €
Bavette grillée, sauce poivre Bavette Angus - frite - sauce poivre	25 €
Tartare de bœuf au couteau Bœuf normand - condiments - frites maison	20 €
Lieu jaune Asperges vertes - condiment aux herbes	24 €
Poulpe au barbecue Ecrasée de PDT - herbes - pimientos de Padròn	27 €
Raviolis roquette amande, ricotta citron Maison « Pastificio Oronza » petits pois, Pecorino, sauge	19 €

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter Sel de Maldon	9 €
Crème brûlée Vanille de Madagascar	9 €
Île flottante Pistache - fleur d'oranger	10 €
Salade de fraise & rhubarbe Fleur de sureau	12 €
Tiramisu Chocolat craquant - café du Brésil	10 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules) Glaces: Chocolat mendiant - vanille - praliné amaretto Sorbets: Cacao extra-bitter - fraise - pêche blanche	9 €