

épicerie

Focaccia maison – Stracciatella – Poutargue	15€
Finocchiona – Saucisson italien au fenouil	11€
Houmous bassar – Boeuf effiloché – Coriandre	13€
Morbier 120 jours «Moots» – Crackers de céréales	11€
Saint Marcelin « Moots » – huile extra vierge	13€

MER



Tarama maison – Citron – Aneth – Toast	10€
Truite d'Ecosse fumée – Pomme Anna – Crème crue	14€
Anchois fumés – Pain au levain	12€
Petites sardines à l'huile – Pain au levain	12€



SNACK

Sandwich au Pastrami – Hallah maison	20€
Croque-monsieur – Jambon blanc – Comté	17€
Pimientos de Padron grillés – Sel de Maldon	11€
Radis – Beurre	9€
Cœur de Laitue – PDT Grenailles – Poulet croustillant	17€
Salade d'endives – Poire caramélisée – Gorgonzola	17€
Saucisse Cocktail « Maison David » – Moutarde au miel	13€

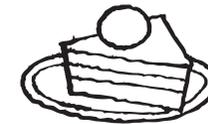
Prix nets TTC, service compris. Viandes bovines d'origine France & U.E

entrées

Croquettes de poisson – Citron vert – Piment	12€
Champignons – Jaune d'œuf bio – Parmesan	15€
Crudo – Selon arrivage	15€
Betteraves rôties au sel – Raifort – Orange sanguine	12€
Tatin d'oignon de Roscoff – Prunes	13€
Soupe de champignons – Miso	13€
Courges Kabocha rôties – Sésame – Miel – Piment	12€
Chou-fleur rôti – Tahina – Zaatar	13€

plats

Bavette Angus – Sauce béarnaise – Frites	26€
Lieu jaune – Risotto d'orzo au Safran	24€
Joue de bœuf confite – Purée – Gremolata	26€
Saint-Jacques – Celeri fumé – olives	30€
Ravioles – Ricotta citron – Roquette amande	21€
Volaille rôtie – Sauge et Citron – Petits légumes	24€
Tartare de boeuf au couteau – Frites	21€



Mousse au chocolat – Praliné noisette	10€
Crème caramel – Kumquat confit	9€
Tarte fine aux poires – Amandes – Glace vanille	10€
Pavlova à partager – Fruit Frais – Fontainebleau	15€
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9€
Glaces: Chocolat mendiant – Vanille – Noisette	
Sorbets: Cassis – Mandarine – Ananas rôti basilic	



CETTE SEMAINE

Midi à 14h30

16€

Lundi

Cheese Burger - frites

Mardi

Linguine - Ricotta - Citron

Mercredi

Volaille - Saté - Riz grillé

Jeudi

Risotto - Cacio e pepe

Vendredi

Dorade - légumes de saison - Piquillos

