



19h00 - 23h30

Epicerie fine

| | |
|---|------|
| Légumes crus de saison, yaourt de brebis | 8 € |
| Tarama maison, blinis de blé noir | 10 € |
| Pommes dauphines, sauce tartare | 8 € |
| Croustillants de joue de bœuf, ketchup maison | 14 € |
| Radis, beurre de fanes | 8 € |
| Cervelle des Canuts, faisselle/échalote/herbes/H. de noix | 9 € |

Entrées

| | |
|--|------|
| Pâté en croûte, foie gras & pintade, gelée au cidre, pickles | 17 € |
| Tomates pleine terre, œuf bio, persil, oignons nouveaux | 9 € |
| Poireaux fondants, condiment jambon/beurre, cornichons, croûtons | 10 € |
| Saumon gravelax à la Parisienne, mesclun de jeunes pousses | 13 € |

Plats

| | |
|--|------|
| Pavé de rascasse, cocos de Paimpol, coquillages & salicorne | 22 € |
| Quasi de Veau, légumes de saison & jus corsé | 25 € |
| Contre-filet de bœuf, beurre d'ail, frites maison | 18 € |
| Raviolis maison, raviolis façon Riviera, citron, olives Taggiasche | 16 € |
| Tartare de bœuf au couteau, frites maison | 17 € |
| Plat du jour, voir semainier | 15 € |

Salades

| | |
|---|------|
| Salade Cæsar | 17 € |
| Romaine, volaille fermière, bacon, œuf bio, parmesan, sauce cæsar, croûtons | |
| Salade de quinoa | 16 € |
| Quinoa, fêta, piquillos, orange, chou rouge, menthe & mesclun | |

Desserts

| | |
|--|------|
| Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Guérande | 8 € |
| Tartelette de saison | 11 € |
| Crème brûlée, vanille de Madagascar | 8 € |
| Paris-Brest, praliné, noisette | 11 € |
| Assiette de fromages affinés | 10 € |
| Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules) | 10 € |
| Cacao extra-bitter, chocolat mendiant, vanille, pistache, fraise, Fraise des bois, pêche de vignes, ananas rôti basilic, pêche | |

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