

Végétal

Pimientos de Padron grillés - Sel de Maldon	11 €
Panisse - Salsa Verde	11 €
Aubergine rôtie - Sésame - Grenade	11 €
Champignons - œuf bio - Parmesan - Jalapeño	15 €
Soupe de Butternut - Chèvre frais - Noix	12 €
Endives - Miel Moutarde - Comté - Œuf Mollet	18 €

Mer

Tarama maison - Citron - Aneth - Toast	12 €
Anchois de Cantabrie fumés - Pain au levain	12 €
Crudo de poisson - selon arrivage	16 €
Poulpe grillé - Betterave - Pois chiches	27 €
Moules - Syphon pomme de terre Comté	13 €
Truite d'Ecosse fumée - Citron - Crème d'Isigny	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 €
Salade de Saison - Pousses - Courges - Tahina	18 €
Focaccia maison - Labné truffé - Champignons	15 €

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 €
Daurade - Panais - Olives - Pignons	24 €
Ravioles - Ricotta/Citron - Roquette/Amande	20 €
Volaille rôtie - Jus corsé - Légumes au sautoir	24 €
Carré d'agneau - Carotte - Cumin - Boulgour	27 €

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter - Sel de Maldon	9 €
Crème brûlée - Vanille de Madagascar	9 €
Tarte Tatin pour deux - Chantilly maison	15 €
Tarte au Citron - Meringue - Zeste	10 €
Entremet Mont Blanc - Gel Cassis Myrtille	10 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant - Vanille - Praliné amaretto

Sorbets: Cassis - Abricot - Poire