



19h00 - 23h30
Épicerie fine

Radis roses	8 €
Houmous à la betterave, tahine, aneth, pois chiches	10 €
Pommes dauphines, sauce tartare	9 €
Gambas croustillantes, basilic, piquillos	13 €
Tarama maison, pain brioché	11 €
Œufs bio mimosa, poutargue	8 €
Petites sardines, pain grillé	12 €
Thon fumé, citron	11 €
Saucisson sec, salaison du Béarn	11 €
Chorizo de bœuf de Galice	12 €
Mozzarella di buffala à partager, vinaigre de datte	22 €
Tomme aux fleurs	10 €
Brie de Meaux, dattes & épices	9 €

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

Entrées

Velouté froid de brocolis, pistou de saison, ricotta	11 €
Artichauts & haddock, aneth, sumac, pomme de terre fumée	13 €
Pâté-croûte, volaille fermière, foie gras, figues	16 €
Fenouil & saucisse Nduja, pissaladière, aneth	12 €
Crudo de poisson selon arrivage, olives, citron, sarrasin	14 €

Salades

Salade de saison	16 €
Épinards, œuf bio, artichauts, Pecorino, oignons nouveaux, pancetta Pain de campagne, piquillos	
Assiette "Grand Amour"	14 €
Rigati, trévisse, oignons rôtis, asperges vertes, basilic, olives Fêta, sumac	

Plats

Volaille «Ferme du Luteau», légumes de saison au sautoir	23 €
Steak au poivre, bavette Angus, pommes dauphines	25 €
Blanquette de veau d'Aveyron, riz grillé	22 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, frites maison	21 €
Sébaste sauvage, asperges vertes, épinards, Mostarda di Cremona	23 €
Filet de bar, fenouil, artichauts, condiment d'herbes, olives	25 €
Poulpe rôti pour deux, rigati à la Sétoise	54 €
Raviolis « Pastificio Oronza », olives, petit pois, sauge	19 €

Dessert

Coupe de Chantilly	3 €
Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Maldon	8 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8 €
Poire pochée au miel, citron confit, tuile de céréales	10 €
Tarte fine aux pommes, noisettes, crème d'Isigny	12 €
Tiramisu, chocolat craquant, café du Brésil	11 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant, vanille, praliné amaretto
Sorbets: Cacao extra-bitter, fraise, pêche blanche