

Pimientos de Padron grillés - Sel de maldon	9 €	Croquettes de bacalao - Citron vert - Piment	12 €
Panisses - Salsa verde	11 €	Aubergine rôtie - Sésame - Grenade	12 €
Radis - Beurre	9 €	Ceviche - Maïs - Piment	15 €
Tarama maison - Citron - Aneth - Toast	9 €	Tomates anciennes - Pesto - Croutons	14 €
Truite d'Ecosse fumée - Citron - Crème crue	14 €	Tatin d'oignon de Roscoff - Figue	13 €
Anchois fumés - Pain au levain	12 €	Gaspacho de melon - Poivron - Fêta	11 €
Petites sardines à l'huile - Pain au levain	12 €	Courgette blanche - Chèvre frais - Basilic	13 €
Saucisses cocktail « Maison David » - Moutarde au miel	13 €	Bavette Angus - Chimichurri estragon - Frites	26 €
Focaccia maison - Poivrons confits - Sumac	11 €	Tartare de bœuf au couteau - Frites	21 €
Finocchiona - Saucisson italien au fenouil	11 €	Thon confit - Tatziki de fenouil - Socca	24 €
Bresaola - Olives de Kalamata	13 €	Poulpe grillé - Caponata - Fregola Sarda	27 €
Pastrami « Maison David » - Pickles maison	15 €	Ravioles - Ricotta citron - Roquette amande	21 €
Morbier 120 jours « Moots » - Crackers de céréales	11 €	Volaille rôtie - Sauge et Citron - Petits légumes	24 €
Ossau Iraty tête noire « Moots » - Fruits secs	11 €		
Saint Marcellin « Moots » - huile extra vierge	13 €	Tarte au chocolat Caraïbes - Huile d'olive	10 €
Salade Grecque - Olives - Tomates datterino - Fêta	15 €	Clafoutis - Mirabelle - Amandes	9 €
Cœur de Laitue - Grenailles - Poulet croustillant	16 €	Figue fraîche - Feuille de brick au miel	9 €
Sandwich au Pastrami - Hallah maison	22 €	Pavlova à partager - Fruits de saison	15 €
Croque-monsieur - Jambon blanc - Comté	17 €	Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
		Glaces: Chocolat mendiant - Vanille - Praliné pignons	
		Sorbets: Fraise - Citron vert - Abricot	