

**Semainier 12h-14h30**

**16€**

**Lundi**

Cheese Burger - frites

**Mardi**

Conchiglioni - Caponata - Parmesan

**Mercredi**

Blanquette de veau à l'ancienne - riz

**Jeudi**

Risotto - N'Duja - Légumes de saison

**Vendredi**

Dorade - légumes de saison - anchoïade

## Végétal

Pimientos de Padron grillés - Sel de Maldon	11 €
Panisse - Salsa Verde	11 €
Aubergine rôtie - Sésame - Grenade	11 €
Asperges vertes - Condiment riviera - Orange sanguine	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 - Siphon pomme de terre Comté	13 €
Truite d'Ecosse fumée - Citron - Crème crue	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 - Grenailles - Avocat - Granny	16 €
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 - Sauge et Citron - Petits Légumes	24 €
Canette - Miso - Polenta croustillante	26 €

## Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter - Sel de Maldon	9 €
Crème brûlée - Vanille de Madagascar	9 €
Tarte Tatin - crème crue	15 €
Tarte Bourdaloue - Poire - Amandes	10 €
Mille-feuille en Arlette - Vanille - Caramel	10 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant - Vanille - Praliné amaretto

Sorbets: Poire - Yaourt Yuzu - Citron vert