



19h00 - 23h30
Épicerie fine

Radis roses	9 €
Houmous à la betterave, tahine, aneth, pois chiches	10 €
Pommes dauphines, sauce tartare	10 €
Gambas croustillantes, basilic, piquillos	13 €
Tarama maison, pain brioché	12 €
Œufs bio mimosa, poutargue	9 €
Petites sardines, pain grillé	12 €
Thon fumé, citron	12 €
Saucisson sec du Béarn	11 €
Chorizo de bœuf de Galice	12 €
Mozzarella <i>di buffala</i> 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, pdt fumée	13 €
Pâté-croûte, volaille fermière, foie gras, figues	16 €
Tarte au fenouil & saucisse épicée, salade de fenouil, 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"	15 €
Rigati, trévisse, oignons rôtis, asperges vertes, basilic, olives Fêta, sumac	

Plats

Volaille rôtie « Ferme du Luteau », légumes au sautoir	24 €
Steak au poivre, bavette Angus, pommes dauphines	26 €
Blanquette de veau d'Aveyron, riz grillé	23 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, condiments, frites maison	21 €
Pavé de merlu, asperges vertes, épinards, <i>Mostarda di Cremona</i>	23 €
Poulpe au barbecue, fenouil, artichauts, condiment d'herbes	27 €
Raviolis, ricotta épinards, ricotta citron, p.pois, Pecorino, sauge	20 €

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Maldon	9 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	9 €
Poire pochée au miel, citron confit, tuile de céréales	10 €
Biscuit aux amandes & fraises, crème Fontainebleau	11 €
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