



19h00 - 23h30

Epicerie fine

Légumes crus de saison, sauce fromage blanc	8 €
Tarama maison, blinis de blé noir	10 €
Pommes dauphines, sauce tartare	8 €
Croustillants de joue de bœuf, ketchup maison	14 €
Radis, beurre de fanes	8 €
Cervelle des Canuts, faisselle, échalote, herbes, H. de noix	9 €
Crottin de Chavignol	9 €
Petites sardines, pain grillé	11 €
Saucisson du Béarn	9 €
Ceccina	11 €

Entrées

Pâté en croûte, foie gras & pintade, gelée au cidre, pickles	16 €
Tomates pleine terre, œuf bio, persil, oignons nouveaux	9 €
Poireaux fondants, gouda à la truffe, moutarde à l'ancienne	10 €
Saumon gravellax à la Parisienne, mesclun de jeunes pousses	13 €

Plats

Pavé de rascasse, cocos de Paimpol, coquillages & salicornes	22 €
Quasi de Veau, légumes de saison & jus corsé	25 €
Pièce du boucher, beurre d'ail, frites maison	18 €
Raviolis façon Riviera, ricotta, épinard, marjolaine & citron	16 €
Tartare de bœuf au couteau, frites maison	17 €
Plat du jour	15 €

Salades

Salade Cæsar, Romaine, volaille fermière, bacon, œuf bio, parmesan, sauce cæsar, croûtons	16 €
Salade de quinoa, Quinoa, fêta, piquillos, orange, chou rouge, menthe & mesclun	16 €

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Guérande	9 €
Tarte du jour	11 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8 €
Paris-Brest, praliné noisette	11 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules) Cacao extra-bitter, chocolat mendiant, vanille, pistache, fraise, Fraise des bois, pêche de vignes, ananas rôti basilic, pêche	10 €

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