

Salades et Crudités :

Radis - beurre <i>Radis fanes, beurre salé, pain grillé</i>	8 €
Chèvre rôti <i>Chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, Cazette</i>	13/18 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, choux romanesco, sésame wasabi, huile d'olive & citron</i>	18 €
Salade Amour <i>Betteraves, poires, saucisse du Jura, noix, tomme aux fleurs, endives, sucrine</i>	18 €

Hors d'œuvres :

Tarama maison <i>Toasts grillés</i>	12 €
Petites sardines à l'huile extra <i>Pain grillé</i>	12 €
Crevettes croustillantes au basilic <i>Crème de piquillos</i>	13 €
Mortadelle à la pistache <i>IGP Bologne</i>	12 €
Saucisses cocktail « Maison David » <i>Moutarde aigre-douce</i>	12 €
Saucisson d'Italie au fenouil	11 €

Fromages :

Assiette de fromages, <i>tomme, brie de Meaux, bleu de chèvre</i>	16 €
Tomme aux fleurs	9 €
Brie de Meaux aux fruits secs	11 €

Pâtes :

Gratin de macaroni au Comté	19 €
Gratin de macaroni au jambon blanc & Comté	20 €

Smash Burgers & Sandwiches :

Smash Burger, <i>frites, pickles, moutarde aigre-douce</i>	20 €
Bacon-Smash Burger, <i>frites, pickles, moutarde aigre-douce</i>	21 €
Croque-Monsieur, <i>jambon blanc, gouda truffé, laitue</i>	18 €

Entrées :

Soupe de carotte au cumin <i>Crème à l'orange, sarrasin soufflé</i>	9 €
Beignets de petits pois <i>Petits pois, feta, menthe, aneth, coriandre, tzatziki</i>	13 €
Salade de petits pois & menthe <i>Pecorino, pois gourmands, courgettes</i>	12 €
Asperges tiède & œuf poché <i>Asperge selon arrivage, œuf bio, moutarde ancienne</i>	14 €
Carpaccio de bar <i>Citron Calamansi, aneth</i>	14 €
Focaccia & légumes <i>Tomate, oignons nouveau, olive, courgettes</i>	11 €

Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison et laitue</i>	22 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat, Sud-Ouest », légumes au sautoir</i>	25 €
Steak au poivre <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres</i>	27 €
Lieu jaune « Primavera » <i>Petits pois, romanesco, épinards, brocolis, tzatziki</i>	24 €
Ravioli ricotta citron & roquette amande <i>Ravioli « Pastificio Oronza », épinards, sauge, parmesan</i>	21 €

Desserts :

Blanc manger <i>Fruits rouges</i>	9 €
Crème brûlée <i>Vanille de Madagascar</i>	9 €
Tartelette à la fraise & pistache d'Iran <i>Crème pâtissière pistache</i>	13 €
Mousse au chocolat <i>Praliné noisettes, fleur de sel</i>	10 €
Poire au sirop et chocolat <i>Sauce cacao, Cazette</i>	10 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules :	9 €

Glaces : Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, rhum-raisin

Sorbet : Poire, ananas rôti basilic, cacao extra bitter

Toutes nos viandes sont d'origines U-E ou R-U

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

Salads & vegetables:

Radish - butter <i>Radish tops, salted butter, toasted bread</i>	8 €
Roast goat's cheese <i>Roast Perche goat's cheese, thyme, honey, frisée, Cazette</i>	13/18 €
Assiette verte & mozzarella <i>Broccoli, peas, edamame, avocado, romanesco cabbage, wasabi sesame, olive oil & lemon</i>	18 €
Salade Amour <i>Beetroot, pears, Jura sausage, walnuts, tomme with flowers, endives, sucrine</i>	18 €

Hors d'œuvres:

Homemade Tarama <i>Toasted bread</i>	12 €
Small sardines in extra virgin olive oil <i>toasted bread</i>	12 €
Crispy prawns with basil <i>Cream of piquillo sauce</i>	13 €
Mortadella with pistachio <i>IGP Bologne</i>	12 €
« Maison David » cocktail sausages <i>Sweet & sour mustard</i>	12 €
Italian sausage with fennel	11 €

Cheeses:

Cheese platter, tomme, Brie de Meaux, blue goat cheese	16 €
Tomme aux fleurs	9 €
Brie de Meaux with dried fruits	11 €

Pastas:

Macaroni Gratin with Comté cheese	19 €
Macaroni Gratin with Comté cheese & Ham	20 €

Smash Burgers & Sandwiches:

Smash Burger, fries, pickles, sweet & sour mustard	20 €
Bacon-Smash Burger, fries, pickles, sweet and sour mustard	21 €
Croque-Monsieur, white ham, truffled gouda, lettuce	18 €

Starters:

Carrot soup with cumin <i>Orange cream, with puffed buckwheat</i>	9 €
Pea fritters <i>Peas, feta cheese, mint, dill, coriander, tzatziki</i>	13 €
Pea and mint salad <i>Pecorino, peas, courgettes</i>	12 €
Warm asparagus & poached egg <i>Asparagus according to availability, organic egg, wholegrain mustard</i>	14 €
Sea bass carpaccio <i>Citron Calamansi, aneth</i>	14 €
Focaccia & vegetables <i>Tomatoes, spring onions, olives, courgettes</i>	11 €

Main dishes:

Beef tartare au couteau <i>Normandy beef, condiments, home fries and lettuce</i>	22 €
Roast chicken au jus <i>« M.Garat, Sud-Ouest » chicken, sautéed vegetables</i>	25 €
Steak au poivre <i>Bavette Angus d'Aberdeen, home fries with pepper sauce</i>	27 €
« Primavera » pollack <i>Peas, romanesco, spinach, broccoli, tzatziki</i>	24 €
Lemon ricotta & rocket almond ravioli <i>Ravioli « Pastificio Oronza », spinach, sage, parmesan</i>	21 €

Deserts:

Blanc manger <i>Red berries</i>	9 €
Crème brûlée <i>Madagascar Vanilla</i>	9 €
Iranian strawberry & pistachio tartlet <i>Pistachio pastry cream</i>	13 €
Chocolate mousse <i>Hazelnut praline, fleur de sel</i>	10 €
Pear in syrup and chocolate <i>Cocoa sauce, Cazette</i>	10 €
« Berthillon » ice creams and sorbets 2 scoops:	9 €