

carte du déjeuner

entrée + plat ou plat + dessert 25€
entrée + plat + dessert 29€
avec supplément sur les plats précédés d'un ▶

prix à la carte

les entrées

mirissa concombre, ananas, menthe cucumber, pineapple and mint	7€
green detox jus de pomme, basilic, concombre, citron vert apple, basil, cucumber and lime	7,50€
ginger twist jus de carotte, gingembre et coriandre carrot, ginger and cilantro	7,50€
velouté froid de courgettes et petits pois dés de chèvre fumé cold creamy soup of zucchinis and sweet peas with diced smoked goat cheese	10€
tartare de boeuf printanier cresson, jaune d'oeuf confit, pecorino rapé beef tartar, watercress, radishes, candied egg yolk, watercress, wild garlic pesto, shaved pecorino	12€
sardines marinées celeri rapé, tomates datterini, basilic, huile de ciboulette relevée marinated sardines, shaved celeriac, datterini tomatoes, basil, chive and pimento oil	12€
feta et pastèque tomates, pistaches, huile de petits pois feta cheese and watermelon salad with tomatoes, pistachios, sweet pea oil	12€
harengs matjes, concombres crévés sur pain d'épices marinated herrings, creamed cucumber on spice bread	10€

les plats

poisson du jour fish of the day	19€
▶ poulpe grillé <i>supp +4€</i> fenouil et courgettes confites, copeaux d'ail, et salsa verde grilled octopus, fennel and zucchini confit, salsa verde	23€
▶ cœur de rumsteak <i>supp +4€</i> salade verte ou pommes de terre sautées, moelle fumée steak served with green salad or roasted potatoes, smoked bone marrow	24€
vitello tonnato fines tranches de rôti de veau, sauce au thon, servi avec pommes de terre sautées ou salade verte cold cuts of veal with a tuna and caper sauce, served with roasted potatoes or a green salad	20€
fregola sarda girolles, petits pois, pecorino plat végétarien tiny italian pasta prepared like a risotto with mushroom, sweet peas, pecorino	18€
salade de thon juste saisi avocat, tomate, feuilles de romaine, sauce sesame et soja seared tuna salad with avocado, tomato, romaine salad, sesame and soy dressing	16€

fromages et desserts

▶ assiette de trois fromages <i>supp +2€</i> provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir 3 sorts of cheese, ask for our selection of the week	11€
brownie au chocolat compote d'abricot, glace amande chocolate brownie, stewed apricots, almond ice cream	9€
glace au café et caramel miel, noisettes, fleur de sel coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt	9€
fraises, sirop d'oseille gâteau aux amandes, glace au yaourt, meringue strawberries, sorrel syrup, almond cake, yogurt ice cream, meringue	9€
rhubarbe et pommes glace au cardamome, feuilles de brick stewed rhubarb and apples, cardamom ice cream, brick sheets	9€
café affogato espresso accompagné d'une glace à la vanille	7€

Notre viande bovine est d'origine française

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes,
merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires.

Nos prix sont nets ttc