

Chef de cuisine Henrik Andersson
Menu - Carte du Déjeuner

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24,00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28,00

AVEC SUPPLÉMENT SUR LES PLATS PRÉCÉDÉS D'UN ●

Notre viande bovine est d'origine Française
Nos recettes peuvent contenir certains allergènes - Merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires

LES ENTRÉES

PRIX À LA CARTE

MIRISSA	concombre, ananas, menthe - <i>cucumber, pineapple and mint</i>	7,00
GREEN DETOX	jus de pomme, basilic, concombre, citron vert - <i>apple, basil, cucumber and lime</i>	7,50
GINGERTWIST	jus de carotte, gingembre et coriandre - <i>carrot, ginger and cilantro</i>	7,50
VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	truite marinée, ciboulette <i>creamy soup of cauliflower, bits of marinated trout, chives</i>	10,00
TARTARE DE BOEUF	dashi de champignon en gelée, airelles <i>beef tartar, mushroom dashi jelly, cranberries</i>	12,00
● FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT	baguette toastée, chutney de figues-dattes et menthe supp +7€ <i>homemade duck foie gras served with toasted baguette and chutney</i>	19,00
MOULES, MAQUERAU	concombre, sauce lactée au coriandre, pointe de curry <i>mussels, thin slices of raw mackerel, yogurt sauce with coriander, hint of curry</i>	12,00
HARENGS MATJES, CONCOMBRES CRÉMÉS	sur pain d'épices <i>marinated herrings, creamed cucumber on spice bread</i>	10,00

LES PLATS

POISSON DU JOUR	<i>fish of the day</i>	18,00
● DOS DE SAUMON POÉLÉ, CHOU RÂVE	sauce soja et aneth supp +4€ <i>panfried fillet of salmon, celeriac, dill and soy sauce, fried ginger</i>	23,00
● COEUR DE RUMSTEAK	salade verte ou pommes de terre sautées, moelle fumée supp +4€ <i>steak served with green salad or roasted potatoes, smoked bone marrow</i>	24,00
CONFIT DE CANARD	chou rouge aux épices, topinamours rôtis <i>duck confit, red cabbage and spices, roasted jerusalem artichokes</i>	20,00
POLENTA CRÉMEUSE	artichauts poivrade, trévisse, pecorino rapé - plat végétarien <i>creamy polenta, artichoke, radicchio, shaved pecorino cheese</i>	18,00
SALADE DE POULET ET ENDIVES	artichauts poivrade, pecorino truffé, vinaigrette à la moutarde, persil <i>chicken salad with chicory, small artichokes, grated pecorino cheese with truffle, mustard dressing, parsley</i>	16,00

FROMAGES ET DESSERTS

● ASSIETTE DE 3 FROMAGES	Prov. Alleosse ou Terroir d'Avenir (3 sorts of cheese, ask for our selection of the week) supp +2€	11,00
TERRINE AU CHOCOLAT	sorbet cerise, crumble d'amande (<i>chocolate terrine, cherry sherbet, almond crumble</i>)	9,00
GLACE AU CAFÉ ET CARAMEL	miel, noisettes, fleur de sel (<i>coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt</i>)	9,00
PERLES DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO	sorbet mangue, mousse de yaourt <i>tapioca pearls in coconut milk, mango sherbet, yogurt mousse</i>	9,00
POIRE PÔCHÉE	mousse de réglisse, sorbet basilic <i>poached pear, licorice mousse, basil sherbet</i>	9,00
CAFFÈ AFFOGATO	expresso accompagné d'une glace à la vanille	7,00

Nos prix sont nets TTC