

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 TOPINAMBOURS et coques <i>creamy soup of jerusalem artichokes with clams</i>	10,00
TARTARE DE BOEUF crème à la moutarde, raifort, kale, oeufs de lump <i>beef tartar, cream of mustard, horseradish, kale, lump roe</i>	12,00
SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ celeri rémoulade, croquant aux graines de lin <i>smoked slices of duck breast, creamy celeriac, linseeds</i>	12,00
AVOCAT DE SICILE, POMMES, FEUILLES DE MENTHE carpaccio de noix de saint jacques <i>avocado, fresh mint, apple slices, raw slices of scallops</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 CABILLAUD PÔCHÉ servi dans un bouillon avec celeri râve, épinard; raifort rapé, queue de langoustine supp +4€ <i>poached cod in a broth with celeriac, spinach leaves, shaved horseradish, norway lobster</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
EPAULE D'AGNEAU RÔTIE polenta crémeuse, sauce tomate, liveche <i>roasted lamb, creamy polenta, tomato sauce, lovage</i>	20,00
«STEAK» DE BETTERAVE FUMÉE purée de celeri râve, pleurottes, sauce au vin rouge - plat vegetarian <i>«steak» of smoked red beet, mashed celeriac, mushroom, red wine sauce with honey and shallots</i>	18,00
SALADE DE CRABE ET AVOCAT chou pointu, basilic, vinaigrette relevée à l'harissa <i>crab and avocado salad with basil, green cabbage, spicy dressing</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
BROWNIE AU CHOCOLAT caramel au bourbon, glace à la banane <i>chocolate brownie, bourbon caramel, banana ice cream</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
POMMES feuilles de brick, glace à la cardamome <i>stewed apples, cardamom ice cream, brick sheets</i>	9,00
CAFFÈ AFFOGATO espresso accompagné d'une glace à la vanille	7,00

Nos prix sont nets TTC