

Chef de cuisine Henrik Andersson
Menu - Carte du Déjeuner

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29€

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 SECHÉ celeri rémoulade, croquant aux graines de lin <i>slices of dried duck breast, creamy celeriac, linseeds</i>	12,00
SALADE D'ENCORNETS ET CHOU POINTU FAÇON KIMCHI radis noir, concombre, gingembre <i>squid salad with cabbage kimchi style, cucumber, black radishes, ginger</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
● FILET DE DORADE POÉLÉE écrasée de pommes de terre fumées, brocoletti, beurre blanc à l'estragon supp +4€ <i>pan fried sea bream fillet, fork split smoked potatoes, butter sauce with tarragon, brocoletti</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
JOUE DE BOEUF BRAISÉE thym, citron confit, anchois, puntarelle, purée de pommes de terre <i>braised cheeks of beef with thyme, anchovies and preserved lemon, mashed potatoes, puntarella</i>	20,00
CELERI RÂVE GRATINÉ AU FOUR comté, noisettes, shimenji, épinard, bouillon de persil - plat vegetarien <i>celeriac au gratin with comté cheese, hazelnuts, spinach, shimenji mushroom, parsley broth</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