

# 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

<b>mirissa</b> concombre, ananas, menthe cucumber, pineapple and mint	7€
<b>green detox</b> jus de pomme, basilic, concombre, citron vert apple, basil, cucumber and lime	7,50€
<b>ginger twist</b> jus de carotte, gingembre et coriandre carrot, ginger and cilantro	7,50€
<b>velouté de cresson, œuf poché bio</b> creamy soup of cress with a poached organic egg	10€
<b>tartare de boeuf</b> crème de moutarde, raifort, kale, oeufs de lump beef tartar, cream of mustard, horseradish, kale, lump roe	12€
<b>encornets et chou pointu façon kimchi</b> radis noir, concombre, gingembre squids and cabbage kimchi style, black radishes, cucumber, ginger	12€
<b>salade de magret de canard séché</b> celeri rémoulade, croquant aux graines de lin slices of dried duck breast, creamy celeriac, linseeds	12€
<b>harengs matjes, concombres crévés</b> sur pain d'épices marinated herrings, creamed cucumber on spice bread	10€

## les plats

<b>poisson du jour</b> fish of the day	19€
▶ <b>filet de maquereau pôlé</b> <b>supp +4€</b> P de T ratte, anchois, pousses de blette, pesto d'herbes de printemps, huile de graines de moutarde toastées pan fried mackerel fillet, potatoes, spring herbs pesto, anchovies, toasted mustard seeds oil	23€
▶ <b>cœur de rumsteak</b> <b>supp +4€</b> salade verte ou pommes de terre sautées, moelle fumée steak served with green salad or roasted potatoes, smoked bone marrow	24€
<b>cuisse de canard braisée</b> chou pointu, ail des ours, champignons enoki braised leg of duck, green cabbage, wild garlic, mushrooms, spiced broth	20€
<b>celeri râve gratiné au four</b> comté, noisettes, shimenji, épinard, bouillon de persil plat végétarien celeriac au gratin with comté cheese, hazelnuts, mushrooms, spinach leaves, parsley broth	18€
<b>salade de crabe et avocat</b> chou pointu, basilic, vinaigrette relevée à l'harissa crab and avocado salad with basil, green cabbage, spicy dressing	16€

## fromages et desserts

▶ <b>assiette de trois fromages</b> <b>supp +2€</b> provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir 3 sorts of cheese, ask for our selection of the week	11€
<b>brownie au chocolat</b> caramel au bourbon, glace à la banane chocolate brownie, bourbon caramel, banana ice cream	9€
<b>glace au café et caramel</b> miel, noisettes, fleur de sel coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt	9€
<b>perles de tapioca au lait de coco</b> sorbet mangue, mousse de yaourt tapioca pearls in coconut milk, mango sherbet, yogurt mousse	9€
<b>pommes feuilles de brick</b> glace à la cardamome stewed apples, cardamom ice cream, brick sheets	9€
<b>café affogato</b> 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