

# 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

Carafe 50cl Gaillac (Bio) Cuvée Harmonie, Domaine Rieux - 2014 (rouge) 18€  
 Carafe 50cl Bourgogne Chardonnay, Domaine Dupré - 2016 (blanc) 24€

## les entrées

**mirissa** concombre, ananas, menthe 7€  
 cucumber, pineapple and mint

**green detox** jus de pomme, basilic, concombre, citron vert 7,50€  
 apple, basil, cucumber and lime

**ginger twist** jus de carotte, gingembre et coriandre 7,50€  
 carrot, ginger and cilantro

**velouté de potiron** range, gingembre 10€  
 creamy soup of pumpkin, orange, ginger

**tartare de boeuf** champignons de paris, mayonnaise à la truffe 12€  
 beef tartar, sliced mushrooms, dried cranberries, mustard leaves, truffle mayonnaise

▶ **huitres spéciales #2** chou rave crémé, aneth **supp +3€** 14€  
 raw oysters, creamed kohlrabi, dill

**concombre, encornets, radis** façon kimchi 12€  
 cucumber, iceberg lettuce, radishes and squid salad kimchi style

**harengs matjes, concombres crévés** sur pain d'épices 10€  
 marinated herrings, creamed cucumber on spice bread

## les plats

**poisson du jour** 19€  
 fish of the day

▶ **dos de cabillaud pôlé** **supp +4€** 23€  
 panais et feuilles d'épinard sautés, pomelo chinois, sauce au citron bergamote  
 pan fried cod, parsnip, spinach leaves, chinese pomelo, lemon bergamot sauce

▶ **cœur de rumsteak** **supp +4€** 24€  
 salade verte ou pommes de terre sautées, moelle fumée  
 steak served with green salad or roasted potatoes, smoked bone marrow

**épaule d'agneau rôtie** 20€  
 topinambours, chips de kale, sauce livèche et tomate  
 oven roasted lamb, jerusalem artichokes, fried kale, tomato and lovage sauce

**fregola** artichauts poivrée, pecorino, truffe rapée 18€  
**plat végétarien**  
 tiny sarda pasta served with small artichokes, shaved pecorino and black truffle

**salade de poulet** pommes, raisins secs, endives, lentilles corail 16€  
 chicken salad with chicory, lentils, apples, raisin, curry dressing

## fromages et desserts

▶ **assiette de trois fromages** **supp +2€** 11€  
 provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir  
 3 sorts of cheese, ask for our selection of the week

**brownie au chocolat** fruits secs, glace à la banane, caramel de bourbon 9€  
 chocolate brownie with dry fruits, banana ice cream (with soy milk)bourbon caramel

**glace au café et caramel** miel, noisettes, fleur de sel 9€  
 coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt

**poire pochée au basilic et citron** glace au réglisse 9€  
 pear poched in basil and lemon, licorice ice cream

**tapioca de noix de coco** sorbet mangue, mousse yaourt, noix de coco rapée 9€  
 coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse, shaved coconut

**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