

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	7,00
GREEN DETOX jus de pomme, basilic, concombre, citron vert	7,50
GINGERTWIST jus de carotte, gingembre et coriandre	7,50
PETITS POIS, HARICOTS BEURRE, PECORINO RAPÉ À LA TRUFFE <i>sweet peas, butter beans, grated pecorino with truffle</i>	10,00
TARTARE DE BOEUF oeufs de truite, salicorne <i>beef tartar, trout roe, samphire</i>	12,00
SMÖRREBRÖD saumon mariné, crème au raifort, concombre, sur pain noir au levain <i>marinated salmon, horseradish cream, cucumber on rye bread</i>	12,00
BONITE JUSTE SAISIE avocat, oignons fanes, sauce «teriyaki» maison <i>seared bonito, spring onions, home made teriyaki sauce</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
● 1/2 HOMARD BRETON À LA PLANCHA pommes de terre de Noirmoutier, petits pois, arroche supp +10€ <i>grilled 1/2 lobster from Bretagne, spring potatoes, sweet peas, orch</i>	30,00
● 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
SUPRÊME DE POULET orgeotto, salicorne, feuilles de blettes <i>roasted chicken breast, barley «risotto», salicorne, chard leaves</i>	20,00
FREGOLA SARDA façon risotto, artichauts poivrade, fèves, petits pois - plat vegetarian <i>small sardinian pasta prepared like a risotto with small artichokes, sweet peas and broad beans</i>	18,00
SALADE CRABE ET AVOCAT choux pointu, oseille, mayonnaise au yuzu <i>crab and avocado salad, green cabbage, sorrel, mayonnaise with yuzu</i>	15,00

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 au cidre, noisettes torréfiées (chocolate terrine, cider sherbet, hazelnuts)	9,00
TARTE RHUBARBE ET POMMES sorbet rhubarbe, mousse cardamome (apple and rhubarb pie, rhubarb sherbet, cardamum mousse)	9,00
PERLES DE TAPIOCA AU LAIT D'AMANDE sorbet cerise, mousse de yaourt (tapioca pearls in almond milk, cherry sherbet, yogurt mousse)	9,00
SALADE DE FRAISES pamplemousse, oseille, petits pois, glace au sureau (strawberries with grapefruit, sorrel, sweet peas, elder ice cream)	9,00
CAFFÈ AFFOGATO expresso accompagné d'une glace à la vanille	7,00

Nos prix sont nets TTC