

# 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>bisque de homard breton et petits pois</b> <b>supp +4€</b> breton lobster bisque and peas	14€
<b>tartare de boeuf printanier</b> asperges sauvages, jaune d'oeuf confit, pecorino rapé beef tartar, wild asparagus, radishes, candied egg yolk, watercress, wild garlic pesto, shaved pecorino	12€
<b>sardines marinées</b> celeri rapé, tomates datterini, basilic, huile de ciboulette relevée marinated sardines, shaved celeriac, datterini tomatoes, basil, chive and pimento oil	12€
<b>salade de magret de canard séché</b> poireaux crayon, pomme, lentilles corail slices of dried duck breast, spring leeks, apple, coral lentils, mustard and curry dressing	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>poules grillés</b> <b>supp +4€</b> fenouil et courgettes confites, copeaux d'ail, et salsa verde grilled octopus, fennel and zucchini confit, salsa verde	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>suprême de pintade</b> oignons fanes, navets, champignons erengy, sauce au tamarin guinea fowl, new onions, turnips, erengy mushrooms, tamarind sauce	20€
<b>fregola sarda</b> asperges vertes, brocciu corse, tomates séchées plat végétarien tiny italian pasta prepared like a risotto with green asparagus and fresh corsican sheep cheese	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>fraises, sirop d'oseille</b> gateau aux amandes, glace au yaourt, meringue strawberries, sorrel syrup, almond cake, yogurt ice cream, meringue	9€
<b>rhubarbe et pommes</b> glace au cardamome, feuilles de brick stewed rhubarb and 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