

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 - <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 GLACÉ AUX COURGETTES ET PETITS POIS dés de chèvre fumé <i>cold creamy soup of zucchini and sweet peas with diced smoked goat cheese</i>	10,00
TARTARE DE BOEUF gingembre, graines de sesame, radis, dashi <i>beef tartar, ginger, sesame seeds, radishes, dashi</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
CEVICHE MAQUEREAU courgettes, noisettes torréfiées, vinaigrette au harissa <i>mackerel ceviche, zucchini, hazelnut, harissa vinaigrette.</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 MAQUEREAU POÉLÉ pommes de terre nouvelles, salicorne, navets, cresson, sauce au miso fumé <i>panfried mackerel, samphire, new turnips, cress, and smoked miso sauce</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
VITELLO TONNATO rôti de veau servi froid avec une sauce au thon, câpres, ciboulette, pommes de terre sautées <i>cold cuts of veal, tuna fish sauce, capers served with roasted potatoes</i>	20,00
FREGOLA SARDA façon risotto, artichauts poivrade, fèves, petits pois - plat végétarien <i>small sardinian pasta prepared like a risotto with small artichokes, sweet peas, and broad beans. vegetarian dish</i>	18,00
SALADE DE THON JUSTE SAISI avocats, haricots verts, tomates <i>tuna just seized, with avocado, green beans, tomatoes</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
TERRINE AU CHOCOLAT sorbet cerise, crumble d'amande (<i>chocolate terrine, cherry sherbet, almond crumble</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
FRUITS ROUGES glace au mascarpone, lemon curd, meringues aux framboises et romarin <i>red fruits, mascarpone ice cream, lemon curd, raspberries and rosemary flavored meringues</i>	9,00
SALADE DE PASTEQUE sorbet rhubarbe, granité à l'oseille, mousse à la noix de coco <i>watermelon salad, rhubarb sherbet, sorrel granite, coconut mousse.</i>	9,00
CAFFÈ AFFOGATO expresso accompagné d'une glace à la vanille	7,00

Nos prix sont nets TTC