

Pour accéder à notre carte des vins nous vous invitons à scanner sur le QR



Menu du Déjeuner : entrée + plat ou plat + dessert 26€ / entrée + plat + dessert 30€

les suppléments sur le menu déjeuner sont précédés d'un ►

### les entrées

<b>mirissa</b> jus de concombre, ananas, menthe	8€
<b>green detox</b> jus de pomme, basilic, concombre, citron vert	8€
<b>velouté de potiron</b> crumble de parmesan, dés de jambon de Bayonne, ciboulette creamy soup of pumpkin, parmesan crumble, chives, diced raw ham	11€
<b>tartine anchois, salsa de tomates</b> citron confit, basilic anchovies, tomato salsa, preserved lemon and basil on toast	10€
<b>tartare de boeuf</b> dashi, navets, gingembre, turnip beef tartar, dashi, ginger,	13€
<b>dés de saumon</b> légumes marinés à la fleur d'aneth, crème infusée au gin diced salmon, dill marinated vegetable, gin infused cream	12€
<b>harengs matjes</b> concombres crévés sur pain d'épices marinated herrings, creamed cucumber on spice bread	10€

### les plats

<b>poisson du jour</b> fish of the day	20€
► <b>filet de dorade poêlé</b> écrasée de pommes de terre et poireaux, sauce tamarin, cacahuètes <b>supp +3€</b> panfried sea bream, fork split potatoes with leeks, tamarin and peanut sauce	24€
<b>salade de thon</b> haricots verts, avocat, tomates, vinaigrette soja, sésame et basilic tuna salad, string beans, tomato, avocado, sesame and soy dressing with basil	18€
► <b>cœur de rumsteak</b> salade verte ou pommes de terre frites, moelle fumée <b>supp +5€</b> steak served with green salad or french fries, smoked bone marrow	26€
► <b>joue de boeuf</b> purée de panais, pleurotes, asperges en pickle <b>supp +2€</b> crisp beef cheeks, mashed parsnip, mushroom, asparagus pickles	22€
<b>végétarien : betterave fumée rôtie</b> sarasin, champignons des bois, sauce vin rouge roasted smoked red beet, buckwheat, wild mushroom, red wine sauce	18€

### fromage et desserts

► <b>assiette de 2 fromages</b> provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir <b>supp +2€</b>	11€
► <b>gateau au chocolat 70%</b> et fruits rouges, glace vanille <b>supp +2€</b>	11€
<b>glace au café et caramel</b> miel, noisette, fleur de sel	9€
<b>frozen cheesecake</b> mangue	9€
<b>caffè affogato</b> glace à la vanille versée sur un espresso	7€

Pour accéder à notre carte des vins nous vous invitons à scanner sur le QR



## VINS AU VERRE (13CL)

N : Vins naturels - B : Bio - BD : Biodynamie -  
CR : Culture raisonnée

### blanc

**Henri Bourgeois** Les Bonnes Bouches  
2019 Sancerre 9€

**P Kerbiquet** Domaine du Bouchot  
2018 Pouilly Fumé 9€

**Sebastien Brunet** Les Arpens  
2018 Vouvray Sec 7€

**Sebastien Brunet** Le Naturel  
2017 Vouvray pétillant 9€

**Morin**  
2018 Chitry Chardonnay 7€

**Charly Nicolle**  
2018 Chablis 9€

**Domaine Tripoz**  
2019 Macon Loché 8€

**Sylvie Spielmann** Bergheim  
2017 Sylvaner 8€  
10€

**Jerôme Arnoux** Arbois  
2015 Cuvée Nuance 8€

**Jurancon Liquoreux** Le Chêne couché  
2015 T Bousquet 10€

### rosé

**Famille Capdevielle** Cuvée Origami  
2019 Côtes de Provence 7€

### rouge

**X Amirault** Les Quarterons  
2018 St Nicolas de Bourgueil 8€

**M Guigner** Cuvée Tradition  
2018 Morgon 9€

**Maison Chanzy** Les fortunés  
2018 Bourgogne 8€

**Domaine Modat** le petit Moda(t) mour  
2018 Roussillon 7€

**Domaine Viret** Cuvée Solstice  
2019 Roussillon 7€

**Lalande de Pomerol**  
2016 Famille Aguirre 9€

**Saint Emilion Grand Cru**  
2016 Famille Aguirre 13€

**David Reynaud** Cuvée Georges  
2017 Crozes Hermitage Syrah

Notre carte des vins évolue chaque saison. Elle est le fruit de rencontres avec des vignerons passionnés, respectueux de leur terre et de notre environnement