

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 30€

Entrée, Plat et Dessert : 34€

\* Suppléments au menu indiqués sur la carte

Le Menu à 34€ sera appliqué pour les tables de 8 personnes

### Les entrées

prix à la carte

Jus centrifugés à la commande : <b>Mirissa, Green Detox</b> ou <b>Ginger Twist</b>	8€
<b>Harengs Matjes</b> concombre crémé sur pain d'épices marinated herrings, creamed cucumber on spice bread	11€
<b>Maquereau brulé</b> courgettes, tomates cerise, yaourt fumé, huile au basilic burnt mackerel, zucchini, cherry tomatoes, smoked yogurt basil oil	12€
<b>Tataki de thon et sucrine</b> artichaut poivrade, petits légumes façon escabeche, croutons thin slices of seared tuna, small artichoke, tomato, carrots, parsley, bread crumbs	12€
* <b>Tartare de boeuf</b> gingembre, bouillon dashi, navet long +2 beef tartar with ginger, dashi broth	14€
<b>Salade de champignons</b> jaune d'oeuf confit, vinaigre de xérès, thym, pecorino râpé mushroom salad, xeres, egg yolk confit, thyme and shaved pecorino	13€

### Les Plats

<b>Le poisson du jour</b> fish of the day	22€
* <b>Pavé de cabillaud poêlé</b> lentilles, poireaux, vinaigrette moutarde et huile de truffe +2 pan fried fillet of cod, lentils, leeks, mustard dressing with truffle oil	24€
<b>Végétarien - Risotto au basilic</b> tomates, olives noires basil risotto with tomato and black olives	20€
* <b>Piece de boeuf</b> sauce au poivre et frites maison +6 piece of beef, home french fries and pepper sauce	28€
<b>Porchetta</b> crème de maïs, sarrasin poêlés, poivrons et cébettes grillés Porchetta served with corn cream, buckwheat, peppers, and spring onions.	22€
<b>Salade de thon juste saisi</b> haricots verts, olives noires, tomates, anchois, sauce Nobis seared tuna salad, string beans, tomatoes, black olives, anchovies, Nobis sauce	20€

### Fromages et Desserts

* <b>Assiette de 3 fromages</b> 3 sorts of cheese +3	13€
<b>Gateau au chocolat</b> caramel salé, pistaches, glace mascarpone	10€
<b>Mousse au chocolat blanc</b> fruits rouges, gelée d'hibiscus, meringue white chocolate mousse, red fruits, hibiscus jelly, meringue	10€
<b>Gateau à l'orange</b> glace yaourt, mousse earl grey, agrumes gluten free orange cake, yogurt ice cream, earl grey mousse	10€
<b>Pêche pochée</b> sorbet framboise, tuile amande/verveine poached peach, raspberry sherbet Almond ice cream, apricots with rosemary, almond biscuit	10€
<b>Caffè Affogato</b> espresso served with vanilla ice cream	7€