

MENU

PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE.....	20€
<i>Lomo, Duroc, Cabecero curado , Cecina de bœuf</i>	
PLANCHE DE FROMAGES.....	20€
<i>Tomme de Brebis piment d'Espelette, Chabichou, Morbier, Tête de Moine, fourme d'Ambert, Saint Nectaire</i>	
PLANCHE MIXTE.....	25€
<i>Duroc, Iberique CEBO, Lomo, Tomme de Brebis piment d'Espelette, Chabichou, Saint Nectaire</i>	
IBERICO DE BELLOTA 100% AOP JABUGO.....	15€
FOIS GRAS MAISON	12€

PLATS

ŒUFS MIMOSA	5€
<i>Mayonnaise maison à l'estragon 2 oeufs.</i>	
CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Jambon truffé, cheddar</i>	
BURRATA DI BUFFALA CARPACCIO DE BETTERAVE	14€
<i>Salade roquette, betterave, pesto de roquette, vinaigre balsamique de Modene</i>	
SALADE DE FENOUIL ET SA SAUCE AGRUME	7€
<i>Fenouil, salade roquette, sauce orange - citron et aneth</i>	
COMTÉ POIVRÉ GRATINÉ.....	8€
<i>Comté, pita maison, poivre</i>	
CEVICHE LECHE DE TIGRE.....	12€
<i>Dos de Cabillaud, oignons rouges pikles, graines de sarrasin, coriandre</i>	
PULLED PORK	12€
<i>Pain maison, pulled pork, pickles d'oignon rouge et coriandre</i>	
COEUR DE NOIX D'ENTRECÔTE «OJO DE BIFE».....	18€
<i>Black Angus origine Uruguay</i>	
LÉGUMES RÔTIS	10€
POMMES DE TERRE GRENAILLES.....	6€
<i>Ail, romarin, herbes de Provence</i>	

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT.....	8€
<i>Glace fève de tonka</i>	
GÉNOISE CITRON, MERINGUE & BASILIC.....	9€

