

**merci
à nos fournisseurs**

ANDRÉ CLAUDE | FRUITS ET LÉGUMES

MAISON DARMIGNY | VIANDES

KAVIARI | CAVIAR

AUX COMPTOIRS | FRUITS DE MER

FERME SAINT-SUZANNE | FROMAGES

BRUNO DEBRAY | OEUFS PLEIN AIR

PÂTISSERIE DE CHARTRES | CHALLAH






BOULANGERIE BRUNA | PAIN ET BRIOCHE

BELSIA | CHIPS ARTISANALES








sélection de grands jambons

PATA NEGRA 100G	19
IBAĪAMA 100G	19
CECINA DE GALICE 100G	17
SAUCISSON IBÉRIQUE 100G	12
ASSORTIMENT 200G	32

mezzés à partager

TARAMA À LA TRUFFE MAISON KAVIARI (100g) PAIN CHALLAH	12
 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 DE NORMANDIE « La Perle des Marais » Gouville-sur-Mer Charnue et légèrement iodée	15
 FRITTO D'HALLOUMI HARISSA MAISON (8 pièces)	14
  GUACAMOLE À PRÉPARER SOI-MÊME CHIPS DE MAÏS	12
 LABNEH MAISON RAISINS RÔTIS PAIN CHALLAH	12
CALAMARS FRITS CRÈME D'AIL (12 pièces)	14
CREVETTES PANKO SAUCE CORIANDRE ET MIEL (6 pièces)	14
SUPPL. PAIN CHALLAH PÂTISSERIE DE CHARTRES	3

entrées

-   CAPPUCINO DE BUTTERNUT AU ZAATAR 9
-  OEUFS MIMOSA | POUTARGUE MAISON KAVARI 9
-  TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES ET GRENADE 12
-   BURRATA DES POUILLES | RAISINS RÔTIS 12
-  6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 DE NORMANDIE 15
« La Perle des Marais » | Gouville-sur-Mer | Charnue et légèrement iodée

plats

- CROQUE ITALIEN 14
mortadelle, mozzarella, pesto, frites allumettes
-   CHAKCHOUKA 15
oeufs plein air Debray, cheddar vieux, mousseline de butternut et patate douce, zaatar
-  TARTARE DE BOEUF AUX LARMES DU TIGRE 17
frites allumettes et salade
-  RISOTTO DE GAMBAS AU CHORIZO | PECORINO 19
- BOUCHÉES DE VEAU À LA MILANAISE 19
polenta croustillante
- KEBAB D'AGNEAU DE LAIT BASSE TEMPÉRATURE 22
pain challah, pickles d'oignons rouges, labneh, frites allumettes
-  PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 25
jus corsé, purée de patate douce et butternut, zaatar

viande d'exception

- CÔTE DE BŒUF ANGUS MATURÉE ~1,2KG 89
sélection Maison Darmigny, sauce tigre, frites allumettes, purée de patate douce et butternut, salade

formule déjeuner | 19.9

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

(du mardi au vendredi)



menu enfant | 12

PLAT + DESSERT

Croquette de veau ou Croque italien | frites

-
Glace vanille ou Churros sauce chocolat

desserts

-  PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉ solo / à partager 12 / 18
sélection de la ferme Sainte-Suzanne
- BROWNIE NOISETTES | PISTACHES | CAMEL 9
-  PANNA COTTA À LA PISTACHE ET FRAMBOISE 8
-  ANANAS VICTORIA RÔTI | SORBET MANGUE 10
- BRIOCHE PERDUE OUM ALI 10
raisins secs, cannelle, caramel, glace vanille
- CHURROS | CHOCOLAT CHAUD X6 9
- CAFÉ / THÉ GOURMAND 10 / 11
-  GLACE MAISON TURBINÉE MINUTE 2 parfums au choix 9
glace : vanille, pistache, fleur d'oranger | sorbet : mangue-passion, coco