



ENGLISH MENU

**merci
à nos fournisseurs**

ANDRÉ CLAUDE | FRUITS ET LÉGUMES

MAISON DARMIGNY | VIANDES

KAVIARI | TARAMA

FERME SAINTE-SUZANNE | FROMAGES

BRUNO DEBRAY | OEUFS PLEIN AIR

BOULANGERIE BRUNA | PAINS | CHALLAH

BELSIA | CHIPS ARTISANALES



FERME DU COLOMBIER | FRITES



CABANE DU PÊCHEUR | POISSONS

**entrées & mezzés
à partager... ou non**

TARAMA À LA TRUFFE Maison Kaviari (100g), pain Challah	12
🌱 TAPENADE D'OLIVES TAGGIASCHE basilic, pain Challah	9
🌱🌾 GUACAMOLE à préparer soi-même, chips de maïs	12
🌱 LABNEH MAISON & ARTICHAUTS À LA BARIGOULE pain Challah	12
MINIS KEBABS D'AGNEAU DE LAIT des Pyrénées à partager (5 pièces)	15
🌱 SAMOSSA FETA, MENTHE sauce coriandre & miel (6 pièces)	14
PATA NEGRA (100g) pain toasté	19
SAUCISSON IBÉRIQUE (100g) pickles de légumes	12
🌾 STRACIATELLA poutargue & vene cress	12
🌱 CROQUETTES DE PETITS POIS au zaatar, feta & menthe	9
🌾 TARTARE DE SAUMON mangue, coriandre, avocat & fruits de la passion	12
🌱🌾 OEUF PARFAIT crème de petit pois, piquillos, feta & noisettes	10
SUPPL. PAIN CHALLAH	3

végétal

  **RISOTTO VÉGÉTAL D'ORZO**, champignons, poireaux, 17
mascarpone, feta, noisettes, salade d'herbes

  **CHAKCHOUKA** 16
oeufs plein air Debray, crémeux de petits pois, zaatar, coriandre, piquillos, mozzarella, jeunes pousses d'épinards

plats

CLUB PASTRAMI crème de cheddar, salade, pickles de cornichon, 16
frites et salade

SALADE NIÇOISE haricots verts, oeuf dur, thon, oignons rouges, 18
olives taggiasche, jeunes pousses d'épinards, artichauts à la barigoule, salade d'herbes, sauce vierge


DOS DE LOUP DE MER sauce vierge, 22
écrasé de pommes de terre aux cébettes & salade d'herbes


CORDON BLEU pommes grenailles aux cébettes et salade 19

BURGER BRIOCHÉ AU POULET CROUSTILLANT 19
avocat, pickles d'oignons rouges, sauce cheddar fumé, salade, frites

VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER POUR 2 OU 3

CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN

 **CÔTE DE BŒUF** de race française ~1,5kg 99
maturée 30 jours, frites, salade, jus corsé à la moelle

 **CARRÉ DE VEAU DE LAIT** en basse température, 59
crème de morilles, frites & salade d'herbes

formule déjeuner | 19.9

Selon ardoise - uniquement le midi
du lundi au vendredi / hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

menu enfant | 12

PLAT + DESSERT


Poulet croustillant / frites **ou** Dos de loup / orzo

-
Glace vanille **ou** Gaufre au sucre

desserts

 **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** à partager 18
sélection de la ferme Sainte-Suzanne

GAUFRE MINUTE pâte à tartiner maison ou sucre 8

 **CRÈME BRÛLÉE** fleur d'oranger 9

COEUR COULANT CHOCOLAT siphon vanille 9

CHEESECAKE fraise basilic 10

BRIOCHE PANÉE OUM ALI caramel au beurre salé 10

CAFÉ / THÉ GOURMAND 10 / 11

 **GLACE MAISON TURBINÉE MINUTE** 2 parfums au choix 9
glace : vanille, spéculoos | sorbet : mangue, citron