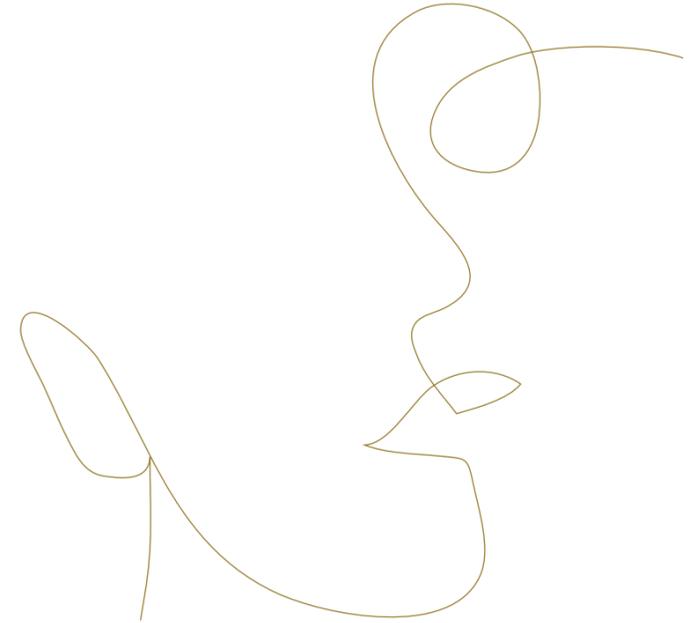
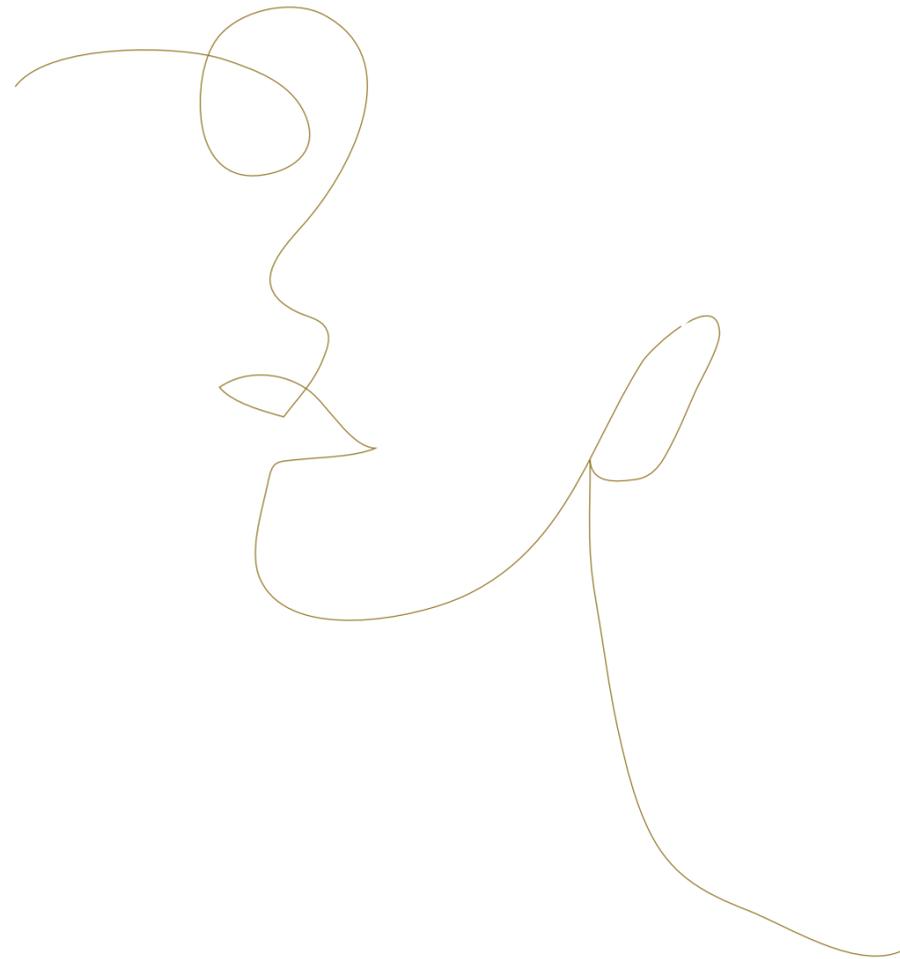


DINNER SOIR



*Böven*  
DRINK, EAT AND LIVE



DINNER  SOIR*Finger food. sur le pouce*

Cordon bleu maison au pastrami de bœuf & comté affiné	20 €
Burrata, carpaccio de fenouil & granny smith	16 €
Comté Fries	12 €
Terrine de foie gras, poire confite et sa brioche	20 €
Planche de Fromages	12 €
Planche de charcuterie (supplément Pata Negra 5 €)	17 €
Planche végété (houmous maison, légumes en tempura, pain mezza)	16 €
Beignets de canard confit, sauce barbecue maison	15 €
Tacos de mulot au sel fumé, choux rouge hibiscus	14 €
Homard en tempura, mayo curry noir, carottes & mangue	18 €
Saumon gravlax betterave & gel vodka-betterave	18 €

Règlement CB à partir de 10 €.  
 Nous n'acceptons pas les chèques.  
 Nous cuisinons des produits du marché susceptibles de manquer.  
 Demandez la liste des allergènes.

SOIR  DINNER*Menu en*  
*4-temps* au gré des saisons

servi avec *1 cocktail* 50 €  
 (pour l'ensemble de la table)

*Plats*

Magret de canard (250 g), purée carotte-gingembre & jus griotte	25 €
Saint-Jacques au mibrasa, artichauts crémeux et en barigoule, bisque de homard	28 €
Suprême de volaille rôtie, fried rice, sauce arachide	23 €
Entrecôte de veau & pommes noisettes, jus cornichon – moutarde – oignons rouges	30 €
Entrecôte de bœuf au mibrasa, herbes fumées & frites	45 €
Lotte rôtie, crémeux de petits pois & pois confits	27 €
Orecchiette truffe & jambon truffé, œuf	30 €
Côte de bœuf maturée pour deux personnes, frites à votre convenance	150 €

*Desserts*

Brioche feuilletée « perdue », crème Madame & Dulce de leche	12 €
Tartelette façon Bueno (crème bueno, crème caramel et mousse chocolat)	11 €
Folie de patate douce & banane plantain en tempura, financier amande-citron	10 €
Dessert de l'instant	10 €
Tiramisu « sur table » à partager	24 €
Café gourmand	12 €
Champagne gourmand (Coupe Veuve Clicquot)	18 €