



# Les planches

- Assortiment de fromages 14 €
- Assortiment de charcuteries 18 €
- Planche Végé 18 €  
Houmous, ktipiti (poivron, feta) et tzatziki, pain pita, gressin

# Les petites assiettes

- Houmous 8 €  
Crémeux pois chiches, tahini, ail, huile d'olive, citron
- Ktipiti 8 €  
Crème de poivrons & fêta
- Tzatziki 8 €  
Concombre, yaourt grec, menthe

# Les tapas à partager

- Grill cheese 12 €  
Aubergines et courgettes grillées, tomates séchées, halloumi
- Poulet à la coréenne 12 €  
Poulet mariné ail, mirin, gingembre, poulet frit, sauce gojuchang
- Croquetas ibériques Bravas 12 €
- Dibi d'agneau 15 €  
Agneau confit et cuit au four à charbon, crémeux banane, oignon rouge
- Carpaccio de faux-filet de bœuf 20 €  
Maturé et fumé, noisettes concassées et huile de noisette
- Ceviche de thon, pêches & agrumes 15 €
- Cordon bleu maison 20 €  
Poulet, pastrami de bœuf, crème comté
- Poulpe en tempura 16 €  
Tempura au curry noir et mayo curry vert
- La fameuse Burrata 250 gr 21 €  
Vierge de tomates, pignons torréfiés, basilic
- Frites sauce comté 8 €

# Plats

- Entrecôte de bœuf 400 gr, sauce au poivre 45 €  
Garniture au choix : frites, salade verte, haricots verts en persillade
- Echine de porc noir Bellota 26 €  
Confite puis grillée, laque barbecue, poivrons en folie
- Mafé Poulet, fried rice 24 €  
Pilon de poulet rôti, sauce arachide, carottes, patate douce et aubergines, riz sauté aux légumes
- Ceviche de thon, pêches agrumes 23 €  
Garniture au choix : frites, salade verte, haricots verts en persillade
- Lotte bardée au lard 28 €  
Hilopites (Pâtes grecques) façon risotto, siphon Graviera (fromage grec au lait de brebis)
- Plat végétarien 24 €  
Halloumi pané et frit, crémeux de poivrons et légumes grillés : aubergines, courgettes et tomates séchées
- Côte de bœuf Black Meadow 1,5 kg (Finlande) 150 €  
2 garnitures au choix : frites, salade verte, haricots verts en persillade
- Côte de bœuf Galicia 1,5 kg (Espagne) 110 €  
2 garnitures au choix : frites, salade verte, haricots verts en persillade
- Les garnitures en supplément  
Frites 6 €, salade verte 5 €, haricots verts persillade 6 €

# Desserts

- Tartelette nocciolata 12 €  
pralin noisette et siphon cacao
- La fraise et matcha vanille 12 €  
Biscuit matcha, fraises et crème vanille
- Pavlova aux fruits rouges 12 €  
Meringue, crémeux vanille, fruits rouges
- Financier rose 12 €  
Rosacées au sirop & siphon pralines de Lyon
- Dessert de l'instant 10 €  
Selon la fantaisie du chef pâtissier
- Café gourmand 12 €  
Assortiment de mignardises, accompagné d'une boisson chaude
- Champagne gourmand 18 €  
Assortiment de mignardises, accompagné d'une coupe de champagne
- Planche de fromages 14 €

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.