



DRINK, EAT AND LIVE



## Planches

- Planche de charcuterie 18 €
- Planche de fromage 14 €
- Planche végé (courgette, houmous, guacamole) 18 €
- Planche mixte (fromage, charcuterie) 21 €

## Petites assiettes

- Courgette, feta, fleur de courgette & graines de courge 8 €
- Houmous à l'ail noir, sauce tahini/citron 9 €
- Guacamole, pain mezzé 8 €

## À partager

- Cordon-bleu chorizo & chèvre 20 €
- Bœuf sliced façon lap laotien 16 €
- Gravlax de saumon à la betterave, blinis au sarrasin 16 €
- Brie truffé, noisettes & carvi 19 €
- Croquetas de jambon, ketchup de piquillos 12 €
- Carpaccio de poulpe, vinaigrette aneth & miel 13 €
- Aubergine laquée au miso, feta & crumble miso 9 €
- Ravioles de langoustines, bouillon thaï, bisque réduite, pak choï & shimeji 18 €
- Arancini à la mozzarella fumée, crème de courge & pesto aux fanes de carottes 12 €
- Frites, sauce au comté 8 €

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.

## Plats

- Entrecôte (400g)  
Frites & salade, sauce bordelaise 45 €
- Magret grillé  
Purée de betterave, betteraves rôties & sauce miel/yuzu 30 €
- Saumon mi-cuit  
Déclinaison de poireaux, condiment ail noir & beurre blanc aux 3 agrumes 27 €
- Ravioles de langoustines  
Bouillon thaï, bisque réduite, pak choï & shimeji 27 €
- Végé :  
Risotto à la courge, courge sautée aux 4 épices & courge rôtie 24 €

## À partager

- Côte de Bœuf Black Meadow maturée 30j+  
Frites & salade 150 €
- Côte de Bœuf Charolaise  
Frites & salade 90 €
- Turbot entier rôti (1,5 kg, 2 personnes)  
Riz sauté aux légumes de saison, beurre blanc fumet/miso blanc 70 €

## Garnitures (supplémentaires)

- Frites 5 €
- Salade 5 €
- Riz sauté aux légumes 7 €

## Desserts

- Planche de fromage 14 €
- Pomme en trompe-l'œil 12 €
- Dessert automnal : ganache miel, biscuit moelleux miel & gel figue 9 €
- Chocolat / Praliné 13 €
- Dessert de l'instant 12 €
- Café gourmand 12 €
- Champagne gourmand 18 €

## Menu dégustation

- Possibilité de menu en 5 temps (pour l'ensemble des convives) 55 €