

# MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h  
Du Lundi 10 août au Vendredi 14 août

## LES FORMULES



### PLAT SEUL

15,00

### ENTRÉE ET PLAT OU PLAT - DESSERT

21,00

### ENTRÉE PLAT DESSERT

25,00

### VERRE DE VIN EN ACCORD

5,50

### 2 VERRES DE VIN EN ACCORD

10,00



### ENTRÉES

Terrine de volaille, raifort et mesclun  
Labneh fumé, betteraves rôties et zaatar

### PLATS

Saucisse-purée et confit d'oignons  
Poisson selon arrivage, sauce miso et carottes glacées

### DESSERTS

Crèmeux mangue, citron vert et amandes  
Tarte du jour  
Café gourmand (supplément 2 €)

## NOS SUGGESTIONS à la Carte

### ENTREES

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| <b>Gravlax de saumon</b> .....                      | 15,90 |
| Autour de la tomate Green zebra et gel de tomate    |       |
| <b>Pâté en croûte Louise</b> .....                  | 14,80 |
| « Pickles de légumes »                              |       |
| <b>Foie gras de canard</b> .....                    | 17,80 |
| Chutney de saison                                   |       |
| <b>Burrata crémeuse</b> .....                       | 12,90 |
| Déclinaison de pêche, pickles de rhubarbe, foccacia |       |
| <b>Gaspacho de tomates anciennes</b> .....          | 9,80  |
| Ricotta aux herbes                                  |       |

### GRANDES SALADES

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| <b>Salade César au poulet crispy</b> ..... | 20,50 |
| Lard paysan, copeaux de parmesan, croûtons |       |
| <b>Salade fraîcheur</b> .....              | 17,50 |
| Pastèque, feta, amandes et pesto de menthe |       |
| <b>Salade de tomates anciennes</b> .....   | 18,50 |
| Pêches rôties, buratta crémeuse            |       |

### PLATS

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Carpaccio de bœuf affiné</b> .....                       | 21,00 |
| Frites, purée d'artichauts, jaune d'oeuf confit et roquette |       |
| <b>Tartare de bœuf charolais</b> .....                      | 20,50 |
| Frites                                                      |       |
| <b>Vol-au-vent</b> .....                                    | 24,00 |
| Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc          |       |
| <b>Filet de bœuf aux 4 poivres</b> .....                    | 33,00 |
| Frites                                                      |       |
| <b>Marbré de volaille aux herbes</b> .....                  | 22,50 |
| Crèmeux de petits pois, Fregola Sarde                       |       |
| <b>Cuisses de grenouilles</b> .....                         | 22,00 |
| À la provençale, mesclun                                    |       |
| <b>Mi-cuit de Thon</b> .....                                | 26,50 |
| Nouilles soba et pakchoï                                    |       |
| <b>Foie de veau</b> .....                                   | 22,50 |
| Sauce porto, purée de pommes de terre                       |       |
| <b>Saumon grillé</b> .....                                  | 23,50 |
| Taboulé aux herbes, crème de feta et agrumes                |       |
| <b>Gnocchi maison</b> .....                                 | 17,00 |
| Petits pois et pois gourmands à la menthe, Jeunes pousses   |       |
| <b>Poulpe grillé</b> .....                                  | 28,50 |
| Piperade au chorizo, bâtonnets de polenta                   |       |



### DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.

Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.