

MANGER

À PARTAGER

Poulet Karaage, sauce saté
9,50

Accras de morue,
mayonnaise épicée
9,50

Houmous au butternut
& pain pita
8,50

Gougères au comté
7,50

PLATS

Marbré de volaille aux herbes 22,50
Crémeux de petits pois, Fregola Sarde

Tartare de bœuf Charolais 20,50
Frites

Filet de bœuf Simmenthal 33,00
Aux 4 poivres, Frites

Cuisses de grenouilles 22,00
À la provençale, mesclun

Vol-au-vent 24,00
Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle

Paleron de bœuf Angus 22,50
Façon bourguignon, chips de lard, gratin de
coquillettes au comté

Filet de saumon grillé 23,50
Crème d'épinards et gratin de courge

Poulpe grillé 28,50
Piperade au chorizo, bâtonnets de polenta

Mi-cuit de Thon 26,50
Poêlée de nouilles udon aux agrumes, mousseline
de patates douces

Foie de veau 22,50
Sauce porto, purée de pommes de terre

Dos de cabillaud 26,50
Écrasé de pommes de terre fumé aux agrumes,
émulsion de maïs

Salade César au poulet crispy 20,50
Lard paysan, copeaux de parmesan, croûtons

GARNITURES

Spaëtzle, Purée au beurre,
Frites, Légumes, Salade,
Gratin de coquillettes au comté
Garnitures supplémentaires +4,50

ENTRÉES

Gravlax de saumon 15,90
Céleri-rave et pommes Granny Smith

Ceviche de dorade 15,90
Leche de tigre, lait de coco, coriandre, gingembre et
piment doux

Œuf poché 12,50
Déclinaison de champignons

Pâté en croûte Louise 14,80
« Pickles de légumes »

Soupe à l'oignon 10,50
Gratinée au comté, croûtons

Croque-monsieur 12,80
Au jambon italien, comté et truffe

Foie gras de canard 17,80
Chutney de saison et brioche maison

Croquette de reblochon 11,50
Sauce moutarde au miel, pickles de légumes

Escargots
..... x 6 10,50
..... x 12 20,00

Huîtres de Cancale n°3
(Famille Boutrais) Citron, vinaigre de vin, échalotes
x6 15,00 / x9 22,00



VÉGÉTARIEN

Gnocchi maison 17,50
Poêlée d'épinards et crémeux d'épinards

Risotto de butternut 18,00
Parmesan et beurre de sauge

Gratin de coquillettes 18,50
Au comté et à la truffe

DESSERTS

FAITS MAISON

Crêpes suzette, Paris-Delhi, Mousse au chocolat,
Omelette norvégienne, Baba au limoncello, Affogato,
Riz au lait duchesse, Opéra tout chocolat, Café gourmand,
Tarte du jour, Coupe de glaces...

Glaces et sorbets artisanaux

Vanille, chocolat, café, framboise, fraise, passion, tonka,
mangue, coco, pistache, cacahuète, yaourt, mandarine