









NOTRE CARTE EST ELABOREE PAR NOTRE CHEF *Sylvain Chauffard* AVEC AMOUR ET DES PRODUITS FRAIS & DE SAISON
Nous sommes désolés si certains produits manquent parfois.

A Partager ou pas !

NEMS AU POULET, Sauce Thai	14	CALAMARS FRITS, Ail & Persil	15
HOUMOUS, Pain Pita 	12	TATAKI DE THON MARINE.  	21
BELLOTA BELLOTA 48 mois	22	et sa salade du marché flottant	
BURRATA DES POUILLES, 250gr  	17	GRAVLAX DE SAUMON.	19
Potimarron, noisettes et focaccia		Vodka, menthe fraîche, blinis	
CRISPY TENDERS DE POULET, Sauce Deluxe & Curry mangue	19	TACOS POLLO 'Pimenton de la Vera'	15
GUACAMOLE. Tortillas 	15	TARTARE DE SAUMON sur lit d'avocat, 	19
OEUF MIMOSA A LA TRUFFE FRAICHE 	14	CAVIAR CALVISIUS 30gr, blinis	70

A Partager 2 ou 3 pers.

COTE DE BOEUF CHAROLAISE (env. 1,1kg) 89
Accompagnée de 3 garnitures, Sauce Morilles

Nos Plats

COTE DE VEAU ROTIE AU JUS CORSE  32	SAUMON LAQUE. Sauce Miso 	26	
et ses girolles	SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE	31	
TIGRE QUI PLEURE 	sauce vin jaune et morilles		
TARTARE DE BOEUF, façon thaï	32	TOM YAM DE HOMARD 	38
23	FILET DE BAR GRILLE, Sauce Vierge	28	
RIGATONI. Morilles 	26		

Toutes nos viandes sont d'origine Française




Accompagnements au choix

POMMES FRITES  / POMME PUREE  / SUCRINE  / RIZ coco 
MACNCHEESE / HARICOTS VERTS 

Accompagnement supplémentaire +5

Supplément truffe fraîche de saison +8

Nos Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 	9	PAVLOVA aux fruits exotiques	9
MOELLEUX AU CHOCOLAT	9	GLACE Vanille maison 	9
BRIOCHE PERDUE, Pâte à tartiner maison et glace vanille	10	SORBET Fraise mara ou Passion 	9
FRUITS FRAIS. Madeleine maison	10	TIRAMISU Classique	10

Gourmandises 2 ou 3 pers.

MOUSSE AU CHOCOLAT, & ses friandises 18
CREME BRULEE à la Vanille  18

 Végétarien  Sans Gluten

La liste des allergènes est disponible sur demande

Prix nets en Euros, service compris.