

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	Mango Coulis	
		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	32	sauce vin jaune et morilles	
TARTARE DE BOEUF, façon thaï	23	TOM YAM DE HOMARD	38
RIGATONI. Morilles	26	FILET DE BAR GRILLE, Sauce Vierge	28

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,	10	SORBET Fraise mara ou Passion	9
Pâte à tartiner maison et glace vanille		TIRAMISU Classique	10
FRUITS FRAIS. Madeleine maison	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.