

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	16
HOUMOUS POIVRON GRILLES, FETA 	14	TATAKI DE THON MARINE  	22
Pain Pita		et sa salade du marché flottant	
BELLOTA BELLOTA 48 mois	22	GRAVLAX DE SAUMON,	19
BURRATA DES POUILLES, 250gr 	18	Vodka, menthe fraîche, Blinis	
Tomates confites, vinaigre balsamique IGP		TACOS D'ENCORNET 'Pimenton de la Vera'	16
CRISPY TENDERS DE POULET,	19	TARTARE SAUMON/AVOCAT	22
Sauce Deluxe & Smoked Mayo		Façon Lomi-Lomi	
GUACAMOLE, Tortillas 	15		
TRIO DE MINI-BURGERS, Pain Maison	21	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 de viande truffé	32	SAUMON LAQUE, Sauce Miso 	26
TIGRE QUI PLEURE 	32	SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE sauce vin jaune et morilles	32
TARTARE DE BOEUF, à l'italienne	24	TOM YAM DE HOMARD 	38
RIGATONI, Morilles 	26	L'AUTHENTIQUE AIOLI au cabillaud	29



Toutes nos viandes sont d'origine Française

Accompagnements au choix

POMMES FRITES  / POMME PUREE  / SUCRINE  / RIZ COCO  /
COQUILLETES TRUFFEES / HARICOTS VERTS  / CONFIT DE LEGUMES NICOIS

Accompagnement supplémentaire +5

Nos Desserts

SELECTION DE FROMAGES  Affinée par Laëtitia Gaborit M.O.F. 	14	CHOU CHANTILLY, Fraise - Chocolat	9
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	9	GLACE Vanille Maison 	9
FRUITS FRAIS, Madeleine Maison	10	SORBET Fraise Mara ou Passion 	9
TIRAMISU Speculoos	10	BRIOCHE PERDUE, Pâte à tartiner Maison et glace Vanille	10

Gourmandises 2 ou 3 pers.

MOUSSE AU CHOCOLAT & ses friandises	18
CREME BRULEE à la Vanille 	18
GIANT COOKIE PRALINE - NOISETTES	22

 Végétarien  Sans Gluten

La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets en Euros, service compris.