

menu

MIDI

- Crème Glacée à la Menthe,
Tempura de Poisson.
- Taboulé Libanais aux Graines,
Petits Légumes.
-
- Pièce de Bœuf Snackée,
Tranche Epaisse d'Aubergine Rôtie,
Sauce Vierge.
- Lasagne de Tomates &
Champignons de Paris, Parmesan,
Pistou de Roquette.
-
- Abricots Rôtis au Miel & Romarin,
Crumble,
Glace Nougat.

Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

•••

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17.50€ • 16.50€

menu

LUNCH

- Tarte Fine de Maquereau Cuit en Escabèche,
Cubes d'Aubergines au Miso,
Sauce Yaourt Sésame & Jeunes Pousses.
- Galette Croustillante au Maïs,
Gravelax de Bœuf d'Aubrac au Saté,
Crèmeux de Maïs, Pickles & Cacahuètes Torrifiées.
- *****
- Filet de Truite Cuit à Basse Température,
Nage de légumes Primeur & Coques,
Sabayon Sarrasin.
- Suprême de Poulet Fermier d'Auvergne Cuit
Sur le Coffre, Courgettes Confites, Cerises Pickles,
Jus Parfumé à la Verveine.
- *****
- Tarte Moderne au Chocolat Bio « Ceiba » 64%
De la maison Weiss, Feuillantine Pistache, &
Crème Glacée à la Pistache.
- « Tiramisu », Crème Mascarpone au Kalhua,
Biscuit Mirliton, Tuile à l'Anis Vert, &
Sorbet Framboise.

Entrée • Plat • Dessert : 33€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert : 28€

Assiette de Fromages : 5€

menu

SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud »
est le concept même du sandwich ouvert danois.

- CHICKEN- 7,50€
Suprême de Volaille Confit, Houmous
d'Aubergines & Copeaux de Chorizo.
- TUNA- 7,50€
Crèmeux de Thon au Fromage Frais, Tzatziki
de Concombres à l'Aneth & Pickles.
- CHEESE - 7,50€
Tapenade d'Olives, Courgettes Marinées,
Roquette & Copeaux de Tome de Brebis de
l'Aveyron.
-
- SØDET - (sucré) 5€
Soupe de pêches, Blanc Manger au Citron
Vert.

2 salés + 1 sucré } 14,50€
+ une salade ou un potage

(Uniquement le Vendredi midi)

**Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes**

+Dessert

18€