

Notre cheffe exécutive Marie Lecoq et le chef Ahmed Akouri élaborent une cuisine traditionnelle raffinée où la qualité des produits et les saveurs se mélangent pour le plus grand plaisir des gastronomes.

FORMULE DU MIDI

du lundi au vendredi de 12h à 14h30

Plat 17 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 22 €

Formule complète

Entrée + Plat + Dessert 26 €

ENTRÉES

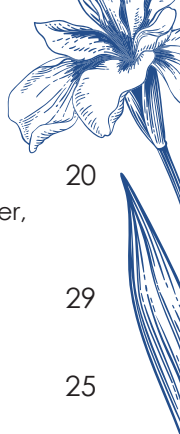
Cœur de saumon fumé, crème citron et ses blinis	19
Œuf mayonnaise aux herbes	9
Assiette de Cebo iberico 30 mois	21
Beignets de courgette sauce tomate et basilic	16
Houmous crémeux et pain pita	12

SALADES

Salade César	18
Salade César saumon	22
Salade haricots verts, artichauts et burrata	18



PLATS



Saucisse purée Saucisse au couteau de chez Jeremie Crauser, jus réduit	20
Noix d'Entrecôte d'Argentine et sauce chimichurri	29
Dos de cabillaud froid mayonnaise et macédoine de légumes	25
Rigatoni au pesto rouge, basilic et burrata	22
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins	21
Ceviche de dorade au lait de coco, mangue et avocat	28
Steak à cheval	21

ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX :

Frites, Salade et Légumes grillés

FROMAGES

1/2 Saint Marcellin (Maison Cellierier)	4,8
Saint Marcellin entier (Maison Cellierier)	8
Chèvre frais	7

DESSERTS

Tiramisu aux fruits rouges	9
Salade de fruits frais	9
Brownie au chocolat noir	9
Fraise melba	14
Chocolat ou café liégeois	14
Café gourmand	10
Espresso Martini des Gourmands	15

The BRUNCH

Tous les dimanches de 11h30 à 15h30

Composez votre brunch !

1 produit : 8€ 2 produits : 15€
3 produits : 22€ 4 produits : 29€

