

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 €

ENTREES	////////
Cœur de saumon fumé, crème citron et ses blinis	19
Œufs mayonnaise	9
Assiette de Cebo iberico 30 mois	21
Beignets de courgette sauce tomate et basilic	16
Houmous crémeux et pain pita	12
Carpaccio de bœuf roquette et copeaux de Parmesan 24 mois	16
Tomates anciennes et Burratina	16
Salade césar volaille et bacon	18
Salade césar saumon fumé	22
Salade haricots verts, artichauts et burrata	18



PLATS 20 Saucisse purée Saucisse au couteau de chez Jeremie Crauser, ius réduit Noix d'Entrecôte d'Argentine 29 et sauce chimichurri Dos de cabillaud froid 25 mayonnaise et macédoine de légumes 22 Rigatoni au pesto rouge, basilic et burrata Tartare de bœuf au couteau 21 préparé par nos soins Ceviche de dorade au lait de coco, 28 mangue et avocat Steak à cheval 21 **ACCOMPAGNEMENTS** AUX CHOIX: Frites, Salade et Légumes grillés Supplément garniture +5€ FROMAGES 1/2 Saint Marcellin (Maison Cellerier) 4,8 Saint Marcellin entier (Maison Cellerier) 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 Coupe glacée au choix: 1 boule = 3 2 boules = 5.53 boules = 8Sorbet: Framboise / Fraise / Citron

BRUNCH DU DIMANCHE

Glace: Vanille / Coco / Pistache /

Caramel / Café / Chocolat

Tous les dimanches de 11h30 à 15h30 Brunch à composer



Visualiser notre carte

