

L'apéro

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda water

14

Negroni

Gin, Campari, Vermouth.

18

Dry martini

Gin, Vermouth.

18

Citronnade maison

Lemon, mint, sugar.

9

Taxes et service compris

Prix nets en Euros

Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express



Entrées

Poireaux cuits au four Crème grillée, dukkah provençale, estragon	18
Pâté en croûte Pintade, morilles, moutarde de Dijon, cornichons, persil, pistaches	20
Crudo de thon Vinaigrette à l'Espelette, graines de moutarde marinées, poivron grillé, oignon fermenté	22
Fleurs de courgette Fleurs de courgette en tempura, fromage frais aux herbes, piment d'Espelette	18

Plats

Chou-fleur Chou-fleur purée, œuf, beurre noisette, amandes frites (Origine France)	36
Selle d'agneau Artichauts barigoule, petits pois, citron, pommes de terre frites, jus d'agneau (Origine Écosse)	42
Steak au poivre Entrecôte, sauce au poivre, salade, frites (Origine Irlande)	56
Turbot grillé au charbon de bois Turbot sur l'os, pommes Anna, bouillon de volaille monté au beurre, légumes verts grillés	52

Desserts

Pain perdu Glace vanille maison, sauce caramel	15
Gâteau au chocolat Crème fouetté	18
Glace maison	6
Sorbet maison	5



Menu du chef

Amuse-bouche

Poireaux cuits au four
Crème grillée, dukkah provençale, estragon

Selle d'agneau
Artichauts barigoule, petits pois, citron, pommes de terre frites, jus d'agneau

Gâteau au chocolat
Crème fouettée

80€



Bières	33cl
Kronenbourg 1664 Blonde 5,5%	7
France	
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	7
France	
La Sentinelle Blonde 5%	9
France	
La Sentinelle IPA 5,5%	9
France	
Brewdog Punk IPA 5,4%	9
U.K	
Kronenbourg 1664 0,0%	5
France	
Le Cidre	
Mauret Cidre La Rafrachissante	8
France	
Mauret Cidre La Robuste	8
France	
Mauret La Source 0,0%	7
France	
Soft	
Coca-Cola, Orangina, Fanta, Sprite	6
Eau pétillante	4

Taxes and services included
 Net prices in Euros

