

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

Asperges vertes et blanches Sauce hollandaise, œufs de truite, croutons, ciboulette	22
Pâté en croûte Pintade, morilles, moutarde de Dijon, cornichons, persil	18
Saumon fumé à froid Agrumes, concombre, mâche, haricots verts, vinaigrette	20
Fleurs de courgette Fleurs de courgette en tempura, fromage frais aux herbes, piment d'Espelette	16

Plats

Cuisse de canard confite Cassoulet, merguez, sofrito, haricots blancs, chou (Origine France)	35
Côtelettes d'agneau grillées Ratatouille, pommes de terre croustillantes au romarin, aioli (Origine France)	38
Steak au poivre Entrecôte 250 g, sauce au poivre, salade, frites (Origine Pologne)	42
Chou grillé au barbecue Polenta, bouillon crémeux aux champignons, pleurotes croustillants	35
Pêche du jour Escabèche épicée, courgette, câpres, pommes de terre rattes	42

Desserts

Pain perdu Glace vanille maison, sauce caramel	15
Gâteau au chocolat Crème fouettée	12
Glace maison Vanille / chocolat	6
Sorbet maison Orange sanguine	5



Menu du chef

Amuse-bouche

Toast Skagen – salade crémeuse de crevettes à la suédoise

Asperges blanches

Saumon fumé à froid, œuf poché, mayonnaise à l'aneth

Côtelettes d'agneau

Ratatouille, pommes de terre croustillantes au romarin, aioli

Gâteau au chocolat

Crème fouettée

85€

