

Entrées - Starters

TOMATES ANCIENNES, BURRATA, PESTO ET PIGNONS DE PINS <i>Heirloom tomatoes, burrata, pesto and pine pin</i>	18€
GAZPACHO VERT, LÉGUMES CRÛS ET CUITS ET "FÉTA" VÉGÉTALE (SANS GLUTEN) <i>Pea, cucumber, branch celery, chopped herbs and feta cheese (gluten free)</i>	15€
OEUF BIO MIMOSA, SAUMON JAJIK DE LA MAISON PÉTROSSIAN ET MAYONNAISE AU KALAMANSI <i>Hard boiled eggs, with Petrossian smoked salmon</i>	13€
ASPERGES, "AJO BLANCO" ET AGRUMES (SANS GLUTEN) <i>Asparagus, agrums and "Ajo blanco" (gluten free)</i>	16€

Les Classiques - Classics

TARTINE PAIN POILÂNE, TIAN DE LÉGUMES ET BLEU DE JEANNE <i>Poilâne bread, with vegetables and blue cheese on the top</i>	18€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ <i>Smoked Salmon, toast</i>	22€
QUINOA COMME UN TABOULÉ, HERBES POTAGÈRES, AVOCAT ET VINAIGRETTE, MÉLASSE DE GRENADE (SAUMON FUMÉ+6€) <i>Quinoa as a tabbouleh with avocado, pomegranate molasse vinaigrette (smocked salmon +6€)</i>	24€
SALADE CESAR POULET OU SAUMON FUMÉ <i>Caesar Salad - Chicken or Salmon</i>	25€/28€
FOIE GRAS MI CUIT, TOAST, CONFITURE DE FIGES <i>Foie gras, fig chutney</i>	24€

Plats - Main courses

CREVETTES SAUCE SATAY COCO, RIZ BASMATI <i>Shrimps coconut & satay sauce, Basmati Rice</i>	25€
QUASI DE VEAU, POLENTA, ASPERGES VERTES ET D'UNE SAUCE D'OSSO BUCCO <i>Rump of veal, grilled polenta, asparagus, with osso bucco sauce</i>	30€
FILET DE BAR, ESCALIVADE DE LÉGUMES ET ÉCUME DE CHORIZO <i>Seabass, grilled vegetables with chorizo sauce</i>	30€
PENNE AL LIMONE, COURGETTES ET PIGNONS DE PINS <i>Pasta with zucchini, cream, lemon and pine pin</i>	20€

Desserts

SOUPE DE FRAISE ET VERVEINE (SANS GLUTEN) <i>Strawberry soup with verveine (gluten free)</i>	10€
CŒUR COULANT CHOCOLAT ET FÈVE DE TONKA <i>Chocolate fondant and tonka bean</i>	10€
TARTE CITRON, MERINGUE ITALIENNE, HUILE OLIVE ET BASILIC (SANS GLUTEN) <i>Lemon pie, italian meringue, olive oil and basil (gluten free)</i>	11€

Vin - Wine

ROUGE - RED

	12 cl	75 cl
Bordeaux : Médoc, Château Lacombe Noaillac 2016	15€	65€
Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits, Bouchard Père et Fils 2018	15€	65€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron - Biodynamique - 2019	16€	72€

BLANC - WHITE

Alsace : Gewurztraminer, Vendanges Tardives Bestheim 2015	15€	70€
Bordeaux : Sauternes, Château Briatte 2012	15€	65€
Bourgogne : Chablis, Jean Marc Brocard, 2020	15€	65€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron - Biodynamique - 2020	15€	65€
Vallée de la Loire : Pouilly-Fumé Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet 2018	16€	72€
	15€	65€

ROSÉ

Côte de Provence: Peyrassol "Lou", 2021	11€	49€
Côte de Provence Peyrassol " Cuvée des Commandeurs", 2021	9€	65€
Côtes de Provence : Minuty, Prestige, 2020	15€	75€

Champagne

Charles Heidsieck brut	19€	97€
Charles Heidsieck rosé	22€	147€

BIÈRES - BEERS

1664, Carlsberg, Corona		9€
-------------------------	--	----

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

Jus de fruits et nectars : Fruits de la Passion, ananas, cranberry, tomate		8€
--	--	----

EAUX - WATER

Perrier 33 cl		7€
Vittel & Perrier fines bulles 50cl		7€
Chateldon 75 cl		12€
Vittel & Perrier fines bulles 1 L		10€
Coca- Cola, Coca-Cola Zéro, Seven-Up, Schweppes Tonic (33cl)		8€

LES BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Expresso		6€
Café allongé - American Coffee		8€
Café crème		8€
Cappuccino traditionnel		11€
Chocolat chaud - Hot Chocolate		10€
Thé - Tea		11€

Accompagnement boisson 4 €/Extra soft 4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation.