



CARTE

CUISINE DU JOUR

Plat du jour	10,50 €
Entrée + plat ou plat + dessert	13,50 €
Entrée + plat + dessert	16,50 €

ENTRÉES

Velouté de choux fleur au chorizo ibérique	6 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignon rouge et condiment poire-coing-épices	10,50 €

SUGGESTIONS DU CHEF

Salade du Chef	12,50 €
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes de terre grenailles rôties au thym et salade	
• Traditionnel	15 €
• Menthe	16 €
• Roquette, pecorino et pignon de pin	16,50 €
Sashimi de saumon à la mode thaï, pommes de terre grenailles rôties au thym et salade	15,50 €
Tournedos de rumsteak de bœuf pané au panko, sauce wasabi, et accompagnement	16 €
Blanquette de joue de loup au safran, et accompagnement	16 €
Gratin de raviole au speck	16 €
Gratin de raviole au saumon fumé	16,50 €

TAPAS

LE SOIR UNIQUEMENT

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

BRUNCH

LE SAMEDI MIDI

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

Liste des allergènes présents dans les plats de cette carte

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭
Céréale	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Mollusque	Lupin	Sulfite