

## À PARTAGER



Trio de Tartinade et Tortilla chips  
5 €

Beignet de crevette papillon, sauce chili  
7 €

Beignet de camembert  
5 €

Assortiment antipasti  
(3 fromages / 3 charcuteries / Légumes marinés)  
18,50 €

Assortiment Méli-Mélo  
(3 fromages / 3 charcuteries)  
15,50 €

Assortiment Mini Méli-Mélo  
7,50 €

Assortiment de charcuterie  
(4 charcuteries)  
12 €

Assortiment de fromages  
(Valencay, Abondance, Livarot et Bleu d'Auvergne)  
12 €

Planche de Serrano 9 mois  
6 €

Planche de Jambon blanc truffé  
8 €

Planche de saucisson à la noisette  
6 €

Terrine de canard à l'orange  
6,50 €

## SO CHIC !



Trilogie de Tartare de Bœuf  
12 €

Saumon gravlax au poivre Timut, crème de pomelos  
12 €

Filet de canette des Dombes au Beaume de Phénicie  
(moutarde, vinaigre balsamique et figue)  
12 €

Filet de flétan noir, sauce vierge d'hiver à l'huile d'olive  
« 18:1 – Alexis Muñoz »  
12 €

## LA JARDINERIE



Légumes marinés (poivron, artichaut, oignon)  
6 €

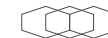
Quartier de butternut rôti  
5 €

Frite de polenta aux petits pois, tomatade  
6 €

Tian de légumes de saison  
5,50 €

Gnocchi de patate douce, crème de mascarpone  
5 €

## LES GOURMANDES



Ravioles à la savoyarde (raclette et lard)  
5 €

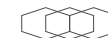
Pepinnettozo forestier  
6 €

Cheesecake épinard, St Moret et saumon fumé  
7 €

Velouté de cresson à l'ail, magret de canard fumé  
5 €

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignon rouge,  
confiture de figue à la menthe  
10 €

## TAPAS DU MOMENT



Voir l'ardoise

**PENSEZ À GARDER UNE PETITE PLACE  
POUR NOS DESSERTS MAISON !**

À voir au dos