



ENTREES

TARTARE DE TOMATES-CHÈVRE, BASILIC & HUILE D'OLIVE	16€
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, PIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, RICOTTA	15€
GUACAMOLE, CHUTNEY DE BETTERAVES, MÉLANGES DE JEUNES POUSSÉS	15€
CAVIAR D'AUBERGINE, TZATZIKI, TOASTS	16€
DUO DE TARTARES: ESPADON-AVOCAT	19€
TATAKI DE SAUMON, WAKAMÉ	17€
SALADE DE GAMBAS AU CURCUMA	19€
CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN & GRAINES GERMÉES	15€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, VERRE DE SAUTERNES	34€

PLATS

GRANDE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	18€
BLANCS DE POULET SAUTÉS À L'ESTRAGON, RIZ LONG PARFUMÉ	19€
TARTARE MINUTE MAISON, CRU OU POÊLÉ, POMMES SAUTÉES	21€
DOS DE SAUMON MI CUIT, SAUCE CURRY, TAGLIATELLES	25€
STEAK D'ESPADON GRILLÉ, AUBERGINE CONFITE / COULIS DE TOMATES	27€
NAVARIN D'AGNEAU, TABOULÉ DE QUINOA, PETITS LÉGUMES	25€
MAGRET DE CANARD, SAUCE À L'ORANGE, PURÉE MAISON	24€
PICCATA DE VEAU, AU MARSALA OU AU CITRON, FÉTTUCINE	26€
ENTRECÔTE SIMMENTAL GROS SEL, POMMES DE TERRE SAUTÉES	29€

LES PLATS PROPOSÉS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOTRE ÉQUIPE, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, À L'EXCLUSION DES GLACES & SORBETS