

LA CARTE

OCTOBRE



Entrées

LE MUNSTER	9€
Mariné à l'Huile d'Olive, Graines de Nigelle, Mélange d'Épices	
LE SAUMON	12€
En Gravlax, Salsa de Nectarine, Herbes Fraîches	
L'AUBERGINE	8€
En Caponata, Olive, Oignon Rouge, Tomate Confite, Pain Aillé	

Plats

LE BŒUF	30€
Filet Français en Tagliata, Balsamique, Roquette, Crème de Pomme de Terre Rôtie au Four et Bien Beurrée	
LE THON	28€
En Tataki façon Chirashi, Sésame, Sauce Soja, Brinjal Pickle	
LES KEFTAS	22€
Mélange Bœuf Agneau, Labneh, Carottes Rôties, Zataar	

Menu Enfant

LE PETIT BOEUF	9€
Accompagné de Purée de Pomme de Terre	
UNE BOULE DE GLACE OU SORBET	
Parfum au choix	

Tartes Flambées

Uniquement les Vendredis et Samedis soir.

TRADITIONNELLE	10€
GRATINÉE	11€

Desserts

LE BROWNIE	11€	LA FIGUE	10€
Chocolat noir à 72%, Crème montée Tonka, Noix de Pécan		Comme une Tartelette, Sablé Breton, Miel, Cannelle	
LA QUETSCHÉ	10€		
Gâteau Streussel, Glace Vanille, Amande			

