

Notre Carte de Saison

Nos Entrées

Assiette de jambon de Cebo iberique (80 gr environ) - 14€

Mini arancini à la tartufata, mousse de scamorza et tuile de parmesan - 12€

Gravelax d'esturgeon à l'aneth, grenailles farcies à la crème harenka, blinis et ketchup de betterave - 14€

Mozzarella Burrata (120g), caponata d'aubergine, focaccia à l'olive noire et roquette - 15€

Salade César au poulet mariné citron et son oeuf mollet "fou" - 15€ / 22€

Croustillant de chèvre chaud, crème de piquillos, courgettes grillées,
chiffonnade de Serrano et roquette - 15€ / 22€



Nos Plats

Farçou aveyronnais végétarien, crémeux de champignons et pleurotes panées - 18€

Veggie burger, steak de fèves et azuki, fromage de brebis, coleslaw, sauce toum et frites de panisse - 18€

Cabillaud rôti, pulpe de pommes de terre à l'olive noire, fèves et beurre à l'ail citronné - 24€

Tataki de saumon "Bølmo" au sésame, courgettes et haricots palettes, sauce satay - 26€

Côte de porc 1ère (env 300g) dans l'esprit d'une Milanaise, polenta au romarin,
sauce tomate et condiments aioli pistou - 28€

Filet de boeuf (env 250g), pleurotes crémeuses et "authentiques pommes sarladaises" - 35€



Nos Desserts

Crème brûlée à la verveine - 10 €

Biscuit aux amandes, crémeux basilic, fraises et sorbet citron basilic - 10 €

Pavlova à la rhubarbe, crème glacée au yaourt - 11 €

Profiteroles, glace à la noisette, chantilly & sauce chocolat - 13 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

Notre pain est fourni par BabelBread