

## Notre Carte de Saison

### ☀ Nos Entrées

Oeuf parfait, coeur d'artichaut, guanciale croustillant,  
esprit bénédictine - 10€

Tartare de dorade, rémoulade de céleri au wasabi,  
radis vert - 12€

Asperges blanches, mimosa, sauce tonnato - 14€

### ☀ Nos Plats

Risotto de fregola sarda, mozzarella burrata,  
roquette, brocolis, grains de courges  
et poudre d'olive noire - 22€

Merlu grillé à la plancha, "vert-vert" de légumes,  
falafels de fèves, sauce fromage blanc au  
citron confit - 24€

Filet de canette, chutney piquillos-framboise,  
pomme Anna et betterave - 24€

### ☀ Nos Desserts

Mendiant chocolat, croustillant pistache,  
glace noisette - 10€

Coeur coulant carotte, crème anglaise miel,  
tuile pignons, glace miel pignon - 11 €  
(10 minutes)

Tartelette fraise-myrtilles, crème diplomate  
vanille, glace fior di latte - 11€

Kouglof façon baba, imbibé au rhum, crème  
chantilly coco aux zestes d'agrumes, glace coco  
( pour 2 personnes) - 24€

Café ou thé gourmand - 12€

### ☀ Nos Mises en Bouches

Saucisson fuet - 7€

Croquetas au jambon ibérique (6 pièces) - 11€

Houmous de pois chiche vert, zaatar et pain pita - 9€

Accras de patate douce au piment végétarien,  
sauce "Chien" - 8€

6 huîtres n°3 fines "David Hervé" - 19€

12 huîtres n°3 fines "David Hervé" - 36€

### ☀ Nos Spécialités

Filet de bœuf, pleurotes crémeuses, bimi brocolis,  
pommes grenailles persillade - 35€

Arancini à la scamorza filante, mousse scamorza,  
côtes et verts de blettes au parmesan - 23€

Poulpe rôti, purée de pomme de terre à l'ail, jus de  
chorizo et piment Padròn - 28€

### ☀ Menu Enfant - 12€

Sirop à l'eau ( +3 € soda, jus ou thé glacé)

Saucisse au couteau, purée maison  
ou  
Fish and chips

Sélection de glace

ou  
churros sauce chocolat maison