

Entrées

ARDOISE DE RADIS BEURRE SALÉ
Sharing platter of radishes with salted butter

10 €

PLATEAU DE 6 OU 12 HUÎTRES : PROVENANCE SELON ARRIVAGE
6 or 12 oysters from origin according

14/26 €

MELON ET JAMBON DE BAYONNE
Melon and traditional Bayonne ham

16 €

FRAICHEUR DE CRABE ET AVOCATS
Crab and avocado salad

17 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES 250 GR OU 500 GR
250g or 500gr gourmet charcuterie board

18/28 €

Grandes Salades

COLLECTION DE TOMATES HÉRITAGE ET SA BURRATINA
Medley of heritage tomatoes and burratina

19 €

SALADE PARISIENNE
Parisian salad

20 €

Incontournables

SERVIS AVEC FRITES AU COUTEAU ET CŒUR DE ROMAINE

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS, PESTO ROUGE ET FICELLE TOASTÉE
Charolais steak tartare, red pesto and toasted ficelle bread

19 €

ENTRECÔTE DE SALERS (300GR), BÉARNAISE
Entrecôte of Salers beef (300g) with béarnaise sauce

30 €



Viandes - Poissons

LINGUINE AUX FRUITS DE MER
Seafood pasta

25€

FILET DE LOUP, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE
ET SON JUS DE VIANDE
Sea bass filet, potatoes squashed and its meat juice

26 €

Desserts

VACHERIN VANILLE ET SON GLAÇAGE FRUITS ROUGES
Vanilla vacherin and its red fruits icing

10€

CARPACCIO D'ANANAS INFUSÉ MENTHE ET VERVEINE ET SA GLACE AU YAHOURT
Pineapple carpaccio, mint and verbena infuseion with yoghurt ice cream

10€

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON ET SON SORBET APPLE RED LOVE
Home made chocolate fondant with a Redlove sorbet

10 €

SÉLECTION DE SORBETS ET GLACES : 3 BOULES
A selection of sorbets and ice creams: 3 scoops

10 €

GLACES :
CAMEL BEURRE SALÉ
VANILLE BOURBON
YAOURT BULGARE
CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

SORBETS :
APPLE RED LOVE
FRAMBOISE
CHOCOLAT NOIR
MANGUE

Ice creams :
Salted Butter Caramel
Bourbon vanilla
Bulgarian yogurt
Espresso coffee Guatemala

Sorbets :
Apple Red Love
Raspberry
Dark chocolate
Mango

*Prix TTC. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander.*