

ENTRÉES :

- Œuf « Plein Air » Poché / Crème de Comté / Chorizo / Croûtons Briochés 8€
- Burrata (200 gr) à partager / Coulis Romesco (Tomates, Amandes, Poivrons) 15€
- Pâté Lorrain / Crème Moutarde / Poêlée de Champignons / Oignons Grelots 10€
- Pan Con Tomato Revisité / Chiffonnade de Serrano / Ketchup de Tomates **3 OU 6 pièces** 8€/15€
- Gravlax de Saumon à la Betterave / Carpaccio d'Avocat / Huile Moutarde & Miel à l'Aneth. 15€
- Nems d'Escargots / Farce Lard & Champignons / Sauce Persillée 10€
- Huîtres Fines de Claire Marennes d'oléron **par six / la douzaine** 14€/27€
- Duo Os à Moelle / Toasts 15€

PLATS :

- Pavé de Bœuf Angus aux Aromates / Frites / Salade / Poivre ou Gorgonzola (env 250gr.) 29€
- Conchiglioni au Confit de Canard / Oignons / Champignons / Cheddar 23€
- Tartare de Bœuf au couteau (180 Gr.) Jaune d'œuf Mariné au Soja et Curry / Frites / Salade 19€
- Gambas Poêlées façon Cheffe Irina / Riz noir crémé & parmesan / Légumes 25€
- Nage Thaï / Duo de Poissons / Pousses de Soja / Riz Basmati 26€
- Burger de Bœuf / Sauce Grana Padano / Roquette / Pickles de Légumes / Frites 19€
- Salade Caesar : Salade Romaine / Poulet Pané / Parmesan / Anchois 19€
- Pluma de Porc / Réduction Cidre & Moutarde à l'Ancienne / Gratin Dauphinois / Légumes 24€

DESSERTS :

- Brioche Perdue Poires / Caramel Beurre Salé / Amandes / Glace crème d'Isigny 10€
- Café gourmand 9€
- Cheese Cake Citron / Biscuit Sablé 10€
- Planche de Fromages à partager 16,5€
- Millefeuille Pommes / Caramel Beurre Salé / Glace Vanille 10€
- Fondant au Chocolat / Glace Sésame Noire (**Cuisson 10 min !**) 10€

LE SOIR : (en plus de la carte restauration) :

- Grande Ardoise de Fromages 32€
- Saucisson Fuet Espetec 9€
- Ardoise des Copains (Nems escargots / Pâté Lorrain / Serrano / Croquettes de Serrano / Soubressade Chorizo et Toasts) ... à partager pour 2/3 39€

Carafe d'eau disponible. Prix net et service compris.