

Origines

Restaurant de partage

Aubergines fondantes, jambon cru, coulis de tomates, olives Kalamata	10
Pain brioché et tarama, faits maison, céleri rémoulade, pickles de raisin	12
Pommes grenailles, betterave, crème crue, œufs de truite	13
Magret de canard, figues rôties, sauce aux figues	18
Tagliatelles à l'encre de seiche, calamar, tomates cerises, menthe	13
Gaspacho de melon, épinards, fêta	9
Salade de brocolis, tahini, yaourt grec, pignons de pin	10
Tchoukchouka, merguez, œuf	12
T-Bone de porc, sauce pistache, coco, curry (env. 600 g)	26
Brillât Savarin fourré aux noisettes	10
Tartelette chocolat banane, glace chocolat et grué de cacao	10
Meringue, ganache menthe, sorbet citron vert, citron caviar	10
Paris-Brest	10
Menu Enfant : Sirop – Plat du jour – Boule de glace	12

Prix nets en euros, taxes et services compris. Origine des viandes : UE

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

