

Carte

FORMULE "ART KOZE"

- Entrée\plat ou plat\dessert 27€
(uniquement les midis, sauf les samedis et dimanches)
(only at lunchtime, except saturdays and sundays)
- Planche charcuterie\fromages 25€

LES ENTRÉES

- Haddock, pommes granny smith, pois chiche et croustillant feuilleté 12€
(haddock, granny smith, chickpeas and crispy puff pastry)
- Tomates, burrata, pesto basilic, crème parmesan 11€
(tomato, burrata, basil pesto and parmesan cream)
- Tataki de boeuf, sauce yuzu, crumble aillé 13€
(beef tataki, yuzu sauce and garlic crumble)

LES PLATS

- Filet de saumon, betterave, beurre blanc 23€
(salmon fillet, beetroot, beurre blanc)
- Risotto, velouté de petits pois, croûtons et salade d'herbes 20€
(risotto, pea veloute, croutons and herb salad)
- Magret de canard, nouilles soja, condiment gingembre et jus de canard 25€
(duck breast, soy noodles, ginger condiment and duck juice)

ASSIETTE DE FROMAGES

(cheese plate)

8€

LES DESSERTS

- Le full choco (brownie, crémeux chocolat au lait et nougatine chocolat)
(the full choco, brownie, milk chocolate cream and chocolate nougatine)
- Soupe de fraises, fraises en texture, crémeux vanillé et tuile tonka 12€
(strawberry soup, strawberry texture, vanilla cream and tonka bean tuile)
- Tatin pêche, pêche fraîche et glace vanille
(peach tatin, fresh peach and vanilla ice cream)