

LA SIFFLOTTE

• CARTE D'ÉTÉ •

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

Oeufs mayonnaise à la russe	6.5
Soupe froide de cœur de bœuf, courgettes, basilic	7.0
Carpaccio de tête de veau sauce gribiche	8.5
Bloody Mary de moules du bouchot	9.0
Beignets de fleur de courgette, ajo blanco	11.0
Poivrons confits, tomates cerises et burrata	7.5
Pâté en croûte	9.0
Croquette de comté, vinaigrette au miel	8.0
Avocat, queues d'écrevisse	11.0

PLATS

Salade façon césar	17.0
Linguines fraîches aux coquillages	19.5
Salade de quinoa, croustillant d'aubergine	18.0
Cœur de rumsteak en brochette, courgettes multicolores	24.5
Fregola sarda à la puttanesca	17.5
Tartare de bœuf racé au couteau préparé, pommes frites	21.5
Chakchouka rouge, feta	18.0
Ceviche de poulpe aux agrumes, pico de gallo aux graines de lin	22.5
Côtelettes d'agneau grillées, kacha aux épices, carottes rôties	27.0
Gambas flambées au pastis, riz noir et salade de fenouil	26.0
Cordon bleu maison, linguines au citron	18.0

DESSERTS

Fromage affiné par Laurent Valette : Crottin, Saint Nectaire, Cantal ou Fourme	7.5
100% fruits, soupe de melon, menthe et groseilles confites	7.5
Crème brûlée à la vanille	8.5
Charlotte aux fraises	9.5
Peu-cuit au chocolat noir sans gluten, crème anglaise, noisettes	10.0

LA SIFFLOTTE

• SUMMER MENU •

STARTER OR TO SHARE

Russian-style devilled eggs	6.5
Cold tomato soup with zucchini and basil	7.0
Calf's head carpaccio with gribiche sauce	8.5
Bloody Mary with bouchot mussels	9.0
Zucchini flower fritters with ajo blanco	11.0
Confit peppers, cherry tomatoes & burrata	7.5
Pâté en croûte	9.0
Comté croquette, honey vinaigrette	8.0
Avocado with crayfish tails	11.0

MAIN COURSE

Caesar-style salad	17.0
Fresh linguine with shellfish	19.5
Quinoa salad, crispy eggplant	18.0
Beef rump skewer, multicoloured zucchini	24.5
Sardinian fregola with puttanesca sauce	17.5
Hand-chopped premium beef tartare, French fries	21.5
Red shakshuka, feta cheese	18.0
Citrus octopus ceviche, pico de gallo with flax seeds	22.5
Grilled lamb chops, spiced buckwheat, roasted carrots	27.0
King prawns flambéed with pastis, black rice & fennel salad	26.0
Homemade cordon bleu, lemon linguine	18.0

DESSERTS

Cheese from Laurent Valette : Crottin, Saint Nectaire, Cantal or Fourme	7.5
100% fruit, melon soup, mint & candied redcurrants	7.5
Vanilla crème brûlée	8.5
Strawberry charlotte	9.5
Gluten free dark chocolate cake, vanilla custard, grilled hazelnuts	10.0