

Le Lamarck

Entrées/Starters

Pâté en croûte, échine de porc, filet mignon, olives taggiasche. Câpres et origan- **11** -
Pâté en croûte, pork loin, filet mignon, Taggiasca olives. Capers and oregano

Tartare de bœuf, parmesan, red meat, pickles - **13** -
Beef tartare, parmesan, red meat, pickles

Crème à l'aneth avec carottes confits, vinaigrette à l'orange et haddock fumé - **13 / 18,50 (Plat)**
Dill cream with candied carrots, orange vinaigrette and smoked haddock

Plats/Main courses

Plat végétarien du Chef - **20** -
The Chef's vegetarian dish

Pêche du moment, patates douces rôties au four et tahini sauce vierge - **23** -
Fresh catch of the day, oven-roasted sweet potatoes, and tahini virgin sauce

Pièce du boucher, sauce chimichurri, pommes de terre fondantes - **25** -
Butcher's steak, chimichurri sauce and potatoes

Filet de canette, purée sauce au poivre - **26**-
Duck breast fillet, mashed potatoes, pepper sauce

Cuisse de poulet, risotto au citron et jus de volaille - **20** -
Chicken thigh, lemon risotto and poultry sauce

Côte de veau et pâtes all'allegria - **27**-
Veal chop and pasta all'allegria

Fromage/Cheese

Assiette de fromage - **12** -
Mix of cheese

Desserts

Riz au lait, caramel au beurre salé - **7** -
Rice pudding with salted caramel butter

Pavlova, crème au yaourt à la grecque et vanille Bourbon et fruits de saisons - **11** -
Pavlova with Greek yogurt and vanilla bourbon, seasons' fruits

Mousse au chocolat, huile d'olives, fleur de sel et noisettes grillées - **11** -
Chocolate mousse, olive oil, fleur de sel and roasted hazelnuts

Dessert du chef - **11** -

