Le cru

SAUMON EN CARPACCIO 18
HUILE DE SÉSAME, GINGEMBRE

CABILLAUD EN CARPACCIO 17
BOUILLON DASHI ET YUZU,
COPEAUX DE BONITE SÉCHÉE

CEVICHE DE BAR 17
AU CITRON VERT ET WAKAME

TATAKI DE FILET DE BOEUF 18
MARINÉ AU BASILIC THAÏ

COURGETTES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE 10
PARMESAN, PIGNONS DE PIN

FROMAGES AFFINÉS, ... 18
CANTAL, BRIE DE MEAUX, VALENÇAY

MOZZARELLA BURATTA 125G 15
TOMATES DE COULEURS

Le cuit

BEIGNETS DE COURGETTE CORSE 10

DEMI AUBERGINE GRATINÉE AU MISO 9

SARDINES DE "BOUHARON" EN PAPILLON 14
FRITS À L'HARISSA ET CUMIN

DEMI NOIX D'ENTRECÔTE 23
DE BOEUF ANGUS À LA FLEUR DE SEL
ET RAS EL HANOUT ORIGINE IRLANDE

DEMI NOIX D'ENTRECÔTE DE VEAU 20
BRANCHE DE THYM ORIGINE FRANCE

A partager avec amour ou amitié

LA VRAIE TCHOUKTCHOUKA D'ORAN 9
BIEN RELEVÉE

GUACAMOLE AU MORTIER 9

CAVIAR D'AUBERGINE 10

LA CARTE

Golden

SPOON

Les plats sont servis sans garniture.

Le sucré

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 15

COULANT CHOCOLAT 12

MILLEFEUILLE PATISSIER 12

BRIOCHE PERDUE 10

TIRAMISU FRAISE 11

Les poissons

SOLE ENTIÈRE POUR UNE PERSONNE 38
BEURRE À L'AIL
& CHAMPIGNONS JAPONAIS

BLACK COD RÔTI, SAUCE PONZU 24

MILLEFEUILLE DE SARDINES 24
AIL VIOLET, TOMATES

Les viandes

NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS 32
ORIGINE IRLANDE

NOIX D'ENTRECÔTE DE VEAU 29
ORIGINE FRANCE

TATAKI FILET BŒUF MARINÉ THAÏ 27
ORIGINE FRANCE

Les garnitures

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS 5

RIZ AU CURRY VERT 5

CHOU-FLEUR BRAISÉ 5

HARICOTS VERTS 5

PURÉE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE 5

TOMATES DE COULEUR 5

Prix nets TTC, services compris. Le cahier des allergènes et d'origines des viandes est disponible auprès de notre équipe.