

LE PARTAGE

Jambon ibérique Bellota – pain à la tomate	39€	Saumon fumé au bois de hêtre – crème de raifort– blinis . . .	26€
Houmous – falafels	17€	Tarama à la truffe de la Maison Nordique – toasts grillés .	18€
Friture de chipirons – mayonnaise spicy	19€	Petits nems de poulet	17€

ENTRÉES

Gros escargots de Bourgogne (6 pièces)	19€	Potage de légumes de saison – éclats croustillants	17€
Carpaccio de betteraves multicolores – burrata crémeuse – noisettes concassées	18€	Poulpe grillé caramélisé – houmous crémeux	22€
Tarte fine aux champignons – compotée d’oignons doux – émulsion aux champignons	19€	Marbré de foie gras mi-cuit – chutney de coings – pain brioché toasté	25€
		Carpaccio d’artichauts violets – vieux parmesan	21€

CRUDO

Carpaccio de bar – huile d’olive – citron vert – piment d’Espelette	23€
Tartare de thon – avocat – pistaches grillées – miso yuzu . . .	24€
Gambero rosso – huile d’olive et citron	33€

VIANDES

Tartare traditionnel – frites	25€
La Milanaise – penne tomate & basilic	33€
Suprême de volaille aux morilles – purée maison	27€
Paleron de boeuf braisé – purée maison	26€
Blanquette de veau – riz parfumé	28€
Le Croque-Monsieur du Café des Ternes – salade verte	20€
Le Classique Cheeseburger ou veggie – frites	26€
Château filet grillé – sauce au poivre – frites	39€
Faux filet Angus mûré 900 gr env (2 pers.) – frites	110€
Epaule d’agneau confite à partager (2 pers.) – jus au romarin .	95€

SALADES

Salade de haricots verts frais – champignons – artichauts poivrade – parmesan	19€
Classic Chicken Caesar	23€
Quinoa et choux kale	21€
Avocat – dattes – fêta – tomates	
Salade de crabe Jumbo	33€
Cœur de laitue – pomelos – pomme granny – avocat – vinaigrette miso à l’orange	

POISSONS

Saumon mi-cuit au miso – riz au jasmin	28€
Filet de bar grillé – légumes de saison	27€
Tronçon de Turbot – risotto de céleri – beurre blanc à la truffe	41€
Belle sole meunière – purée maison	69€

PÂTES

Penne à la tomate et burrata crémeuse	23€
Belles ravioles – sauce à la truffe – émulsion à la tétragone .	27€
Rigatoni aux morilles	28€

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots verts frais – Purée maison – Frites – Frites de patates douces – Riz au jasmin – Penne tomate & basilic
Sucrine – Légumes de saison, émulsion de carottes au lait de soja 8€

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	17€
Brioche Perdue – caramel demi-sel	13€
Coulant au chocolat	16€
Assiette de fruits frais	16€
Belle tarte fine aux pommes	15€
La profiterole – glace vanille à l’italienne	16€
Baba au vieux rhum	19€
Pavlova aux fruits exotiques	17€
Tarte citron yuzu déstructurée	15€
Café gourmand	16€

GLACES À L’ITALIENNE

TURBINÉES MINUTE

La Vanille	15€
Toppings au choix : Noisettes caramélisées – Brownie – Amandes effilées	
Sauces au choix : Caramel beurre salé – Chocolat	

SORBETS & GLACES MAISON

Sorbet citron vert cédrat	15€
Sorbet Cacao	15€