

LE PARTAGE

Jambon ibérique Bellota – pain à la tomate	39€	Saumon fumé au bois de hêtre – crème de raifort– blinis . . .	26€
Houmous – falafels	18€	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€	Carpaccio d’artichauts violets – vieux parmesan	21€
Carpaccio de betteraves multicolores – burrata crémeuse – noisettes concassées	18€	Poêlée de champignons – œuf mollet – sauce carbonara	19€
Poulpe grillé caramélisé – houmous crémeux	22€	Velouté de courge – royale de cèpes – noisettes torréfiées – émulsion au café	17€
Salade de haricots verts frais – champignons – artichauts poivrade – parmesan	19€	Aubergines panées au panko – chèvre frais – miel et noix– vinaigrette de tomates confites	15€

CRUDO

Carpaccio de bar – huile d’olive – citron vert – piment d’Espelette	23€
Tartare de thon – avocat – pistaches grillées – miso–yuzu . .	25€
Sashimi de saumon mariné – pommes vertes – agrumes– huile d’aneth	19€

SALADES

Classic Chicken Caesar	24€
Quinoa et chou kale	22€
Avocat – dattes – feta – tomates	
Grande salade niçoise – thon mi-cuit	29€
Salade de gambas	32€
Avocat – halloumi grillé – saumon fumé – sucrine – vinaigrette au miel	

VIANDES

Tartare traditionnel – frites	25€
La Milanaise – penne à la tomate et au basilic	34€
Suprême de volaille – jus réduit – purée maison	26€
Filet de canette rôti – raisins noirs – crémeux de châtaignes – jus de xérès	25€
Le Croque-Monsieur du Café des Ternes – salade verte	20€
Le Classique cheeseburger ou Veggie – frites	26€
Paleron de bœuf braisé – purée maison	26€
Château filet grillé – sauce au poivre – frites	39€
Côte de bœuf Angus (env. 1kg) pour 2 personnes – garniture au choix	110€

POISSONS

Saumon mi-cuit au miso – riz au jasmin	29€
Filet de bar grillé – légumes de saison	27€
Thon Saku à la provençale – haricots verts frais	35€
Belle sole meunière – purée maison	69€
Médailillon d’espadon – courge butternut – fenouil confit . .	28€

PÂTES

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

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 au beurre salé	13€
Coulant au chocolat	14€
Assiette de fruits frais	16€
Belle tarte fine aux pommes	15€
Figues rôties –miel et noix – glace au lait Ribot	14€
Pavlova aux fruits exotiques	15€
Café gourmand	13€

GLACES À L’ITALIENNE

TURBINÉES MINUTE

La Vanille	16€
Toppings au choix : Noisettes caramélisées – M&M’s – Amandes effilées	
Sauces au choix : Caramel au beurre salé – Chocolat – Coulis de fruits rouges	
Supplément fraises + 5€ – Supplément chantilly + 3€	

SORBETS & GLACES MAISON

Sorbet citron vert cédrat	16€
-------------------------------------	-----