

Carte Midi

SAUF LE SAMEDI

MENU

—
ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT

24€

—
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

ENTRÉES

- CEVICHE DE TRUITE DE L'ARTOIS, BETTERAVE, CÉDRAT (+1€)
- VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL ET PATATE DOUCE, BURRATA, GRANOLA (V)
- SAUSAGE ROLL, FENOUIL, MOUTARDE, ESTRAGON

PLATS

- ORZOTTO, POULPE, MERGUEZ, DUKKHA (+4€)
- GYROS DE VOLAILLE, SALADE GRECQUE D'HIVER
- CHOU POINTU, CRÈME DE HARICOTS BLANCS, OEUF FRIT, CRISPY HARISSA (V)
- ENTRECÔTE HAUTS-DE-FRANCE, FRITES, SAUCE CACCIO E PEPE (+6€)

DESSERTS

- TALEGGIO DOP, CONDIMENT COING-BALSAMIQUE
- CORNE DE GAZELLE, SORBET THÉ À LA MENTHE
- MOUSSE CHOCOLAT 64%, AMANDES TORRÉFIÉES, AMLOU



SALAISONS 100G

- SPECK RISERVA - 9€
- COPPA NOSTRANA - 12€
- LOMO CEBO DE CAMPO - 18€
- MORTADELLE À LA TRUFFE - 13€
- PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRIQUE - 20€
- JAMBON DE BOEUF WAGYU "ATELIER GIRAUDI" - 35€

ENTRÉES

(À PARTAGER OU PAS)

- PATATAS BRAVAS, AÏOLI, MAYONNAISE AU PIMENTÓN (V) - 9€
- HOUMOUS DE CAROTTES, CAROTTES AU CUMIN, CITRON CONFIT (V) - 9€
- STRACCIATELLA, ARTICHAUT POIVRADE, BEURRE NOISETTE (V) - 14€
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, COING, BALSAMIQUE - 16€
- SALADE DE POULPE, GRENAILLES, OLIVES KALAMATA, VINAIGRETTE PASSION, MAYO SAFRANÉE - 17€
- VITELLO TONNATO, CÂPRES, ROQUETTE - 15€
- MONT D'OR (400G) À LA TRUFFE NOIRE, FOCACCIA (V) - 27€
- ACCRAS DE HADDOCK, YAOURT, MIEL, PIMENT - 13€

PLATS

(POUR UNE EXPÉRIENCE ÉQUILIBRÉE, SANS PLAT, UN MINIMUM DE DEUX ENTRÉES EST DEMANDÉ)

- FUSILLI AL BRONZO, CRÈME DE POTIMARRON, BURRATA DI BUFFALA, NOISETTES, SAUGE FRITE - 25€
- PAVÉ DE BAR, FENOUIL CUIT & CRU, SAUCE VERMOUTH, GNOCCHIS DI PATATE - 30€
- TAJINE D'ÉPAULE D'AGNEAU, LÉGUMES RACINES, RAISINS, BOULGOUR - 29€
(VERSION VÉGÉTARIENNE - 22€)
- KEBAB DE CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES, SAUCE BLANCHE, HARISSA, MENTHE, FRITES (V) - 23€
- FILET DE BŒUF (200G), MILLEFEUILLE DE PDT, SAUCE CACIO E PEPE - 32€
- CÔTE DE VEAU (300G), MORILLES AU MARSALA, FRITES DE POLENTA, PECORINO - 39€

SUPPLÉMENTS

- SAUCE - 3€ • FRITES - 5€
- MILLEFEUILLE DE PDT - 5€
- CAVIAR BAERI (10G) - 20€ • TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM - 10€

TROUS NORMANDS

- SORBET CHOCOLAT NOIR, AMARETTO - 14€
- SORBET ORANGE SANGUINE, VODKA & CAMPARI - 14€

DESSERTS

- TALEGGIO DOP, CONDIMENT POIRE - 11€
- MOUSSE AU CHOCOLAT, AMLOU, SEL FUMÉ - 10€
- PROFITEROLE XXL, PISTACHE, CHOCOLAT BLANC (À PARTAGER OU PAS) - 16€
- POMME, YAOURT GREC, GRANITÉ MEZCAL, HUILE D'OLIVE - 10€
- BIG COOKIE, GLACE MASCARPONE (CUIT MINUTE - À PARTAGER OU PAS) - 16€

