

Carte Midi

SAUF LE SAMEDI

MENU

—
ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT

24€

—
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

ENTRÉES

- TOMATO TONATO, CÂPRES, HUILE DE VERVEINE
- PASTÈQUE GRILLÉE, CRÈME DE FÊTA, OLIVES TAGGIASCHE, PISTACHES, BASILIC (V)
- POULET MARINÉ, CONDIMENT CITRON CONFIT, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, HERBES FRAÎCHES (+1€)

PLATS

- HALLOUMI, FENOUIL CUIT & CRU, ABRICOTS, PURÉE DE CAROTTE AU CUMIN, DUKKAH (V)
- FILET DE MAQUEREAU MI-FRIT, COURGETTES, CRÈME DE POIVRON RÔTI, VINAIGRETTE AIGRE-DOUCE
- LINGUINE, BISQUE DE HOMARD, POUTARGUE (+2)
- FAUX-FILET PERSILLÉ FRANÇAIS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT, JUS CORSÉ ROMARIN, SALADE D'ÉTÉ (+4€)

DESSERTS

- TOMME IBÉRIQUE AUX 3 LAITS, CONDIMENT TOMATE
- CASSIS, MERINGUE, CRÈME VANILLE
- MOUSSE CHOCOLAT, AMANDES TOASTÉES, ZAATAR



Carte Soir

SALAISONS 100G

- CABECERO DE LOMO - 12€
- SPIANATA CALABRA - 9€
- PICANHA DE BOEUF MATURE - 18€
- MORTADELLE À LA TRUFFE - 12€
- PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRIQUE - 20€
- CAVIAR ROYAL BAERI 10GR - 20€

ENTRÉES

- FÊTA, SALADE GRECQUE (V) - 14€
- PATATAS BRAVAS, AÏOLI, MAYO PIMENTÓN (V) - 7€
- HOUMOUS, AUBERGINES BRÛLÉES, PIGNONS DE PIN, SUMAC (V) - 9€
- BURRATA, CERISES, TOMATES CERISE, ESTRAGON (V) - 14€
- PIMIENTOS DEL PADRÓN, CHÈVRE FRAIS, SEL FUMÉ (V) - 10€
- MERGUEZ CORN DOG, SAUCE BLANCHE, SAUCE ALGÉRIENNE - 13€
- CALAMARS À LA ROMAINE, SAUCE TARTARE - 12€
- ROSBEEF, HARISSA CHAOUIA, PICKLES DE MOUTARDE, CITRON CONFIT - 15€

PLATS

- POULPE, COURGETTES ET PÊCHES RÔTIES, LABNEH, CHORIZO - 29€
- LOBSTER ROLL, ROUILLE, PDT GAUFRETTES AU SEL IODÉ - 28€
- CRUDO DE THON, GASPACHO VERT, PIMENT, BASILIC, PICKLES DE GROSEILLES - 24€
- MILANAISE D'AUBERGINE, TABOULÉ, SAUCE BLANCHE, HARISSA À LA ROSE (V) - 22€
- RIGATONI AU CITRON, PECORINO, CAVIAR - 29€
- FILET DE BŒUF (200G), MILLEFEUILLE DE PDT, SAUCE CACIO E PEPE - 32€

TROUS NORMANDS

- SORBET CAFÉ « ESPRESSO MARTINI » - 14€
- SORBET PÊCHE, LIQUEUR DE SUREAU ST-GERMAIN - 14€

DESSERTS

- SÉLECTION DE FROMAGES DU COMPTOIR D'ARISTÉE - 14€
- MOUSSE AU CHOCOLAT, AMANDES TOASTÉES, FLEUR DE SEL, ZAATAR - 10€
- GÂTEAU BASILIC, YAHOURT, MIEL, HUILE D'OLIVE - 9€
- ABRICOT, ROMARIN, GLACE AU LAIT D'AMANDE, GRANOLA - 10€

