

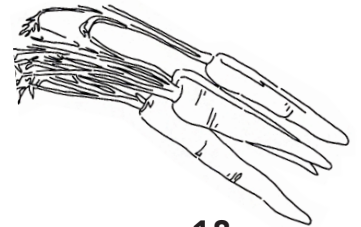
la carte

entrées



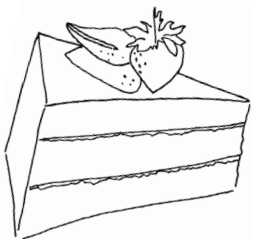
- velouté de châtaigne**, crème de romarin, tuile de tapenade et parmesan - 9
- burrata** - potimarron, poire, crumble de sésame, miel, huile d'olive - 13
- escargots & champignons** - en fricassée, crème de persil plat, céleri-rave râpé - 13
- poulpe** - en carpaccio, huile de sésame, citron, shiso, oeufs de poisson - 14
- boudin noir** - poêlé, pomme rôtie et cannelle, réduction de cidre, chutney - 15
- foie gras de canard** - maison, 60g, mariné au porto et cognac, chutney - 17

plats



- mafaldine** - sauge, potimarron, shiitake, parmesan, poivre sauvage - 18
- tartare de bœuf** - préparé minute, pommes de terre, salade verte - 19
- filet de bar** - choux fleur, brocolis, haricots, beurre blanc aux herbes - 23
- saumon d'Ecosse** - en tataki, miel soja, courge butternut, sésame, tahini - 24
- rôti de veau (cuisson 6h)** - carotte, panais, betterave, navet, noisette, jus de veau - 24
- filet de bœuf** - poêlé, pommes de terre, sauce au poivre, os à moëlle - 29

desserts



- trio de crèmes brûlées** - vanille, praline, pistache - 9
- tarte au citron** - meringue, basilic - 9
- mi-cuit au cœur coulant** - chocolat, piment d'Espelette, sorbet mangue - 9
- pain des enfants perdus** - brioche façon pain perdu, glace vanille - 9
- café gourmand** - café, crème brûlée, pain perdu, poire caramélisée, glace - 10
- ardoise de fromages**, selon arrivage, roquette - 12

cocktails

12 €



negroni

gin, campari, vermouth, zest

spritz

aperol / campari / liqueur piment /
triple corse



smoke margarita

mezcal, agave, triple sec, citron, piment

rosemary's

gin, hysope tonic, baies, romarin



ginger julep

rhum, gingembre, citron, menthe

expresso martini

vodka, café, liqueur de café



sour des enfants + 2 €

gin des enfants, citron, sucre, blanc d'oeuf

sans alcool

spritz / negroni / gin tonic /
moscow mule



apéritifs



bière blonde
25cl / 50cl - 4 / 8

bière ipa - 5 / 10

picon bière - 5 / 10

bière bouteille 33cl - 6

pastis / ricard - 4

martini / porto / suze
campari / kir - 7

kir royal - 15



softs

eau abatilles plate
ou pétillante
33cl / 75cl - 4 / 6

coca / zéro / perrier 33cl - 5

citronnade / orange pressée
jus de pomme - 5

gingembrade - 6

eau pétillante Chateldon
75cl - 8

