

La carte

Nos caprices à partager

Artichaut « Camu » vinaigrette	16 €
Assiette de jambon ibérique, bruschetta	21 €
La boîte de sardines « Millésimées »	19 €

Nos entrées

Asperges blanches à la flamande	22 €
Moules de bouchot aux tomates confites et chorizo	21 €
Ceviche de dorade, leche de tigre, oignons rouges, citron vert.	18 €
Mille-feuille de chair de crabe et avocats, crème aigre citron vert	21 €
Les 6 escargots en coquilles, beurre persillé	15 €
Croquette de chicons gratin, mayonnaise tartufata	14 €

Nos plats

La pièce du boucher, salade, frites maison, sauce poivre	26 €
La côte à l'os (2cvts) origine Ecosse, frites maison, salade et 3 sauces	72 €
Américain maison, frites maison, salade	23 €
Filets de rouget cuits sur peau, artichauts barigoules, pesto rouge	29 €
Les anguilles au vert, frites maison	34 €

Suggestion: Mi-cuit de thon rouge en croute de sésame, légumes croquants au curry vert, émulsion de coco, riz parfumé à l'huile de sésame

taste the difference

35 €

Nos desserts

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Fraises belges aux poivres de timut	12 €
Brownies aux noisettes, glace caramel beurre salé, chantilly	9 €
Trio de sorbets (Fraise, citron, ananas-gingembre)	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €