



MENU MIDI - 28\$

ENTRÉES

POTAGE TOMATES ET POIVRONS RÔTIS, RICOTTA

ESCARGOTS À L'AIL

TARTARE DE GRAVLAX DE BŒUF, BRIOCHE

PLATS

CRUDO DE SAUMON COCO ET FRITES

JOUE DE BŒUF, PDT, CAROTTES GLACÉES

CACIO E PEPE, FLANC, CHAMPIGNONS

DESSERT

BROWNIE, GANACHE CROISSANT +8

BIÈRE - 10
VIN - 10



FOCACCIA ET BEURRE MAISON 6

HUÎTRES (2) :

- CLASSIQUE 6

-ASSAISONNÉES 6

-CRÈME SÛRE ET OIGNONS 6

- CORNICHONS À L'ANETH 6

TRIO D'OLIVES 12

TREMPETTE, CHAUDES, TAPENADE

PÉTONCLES ET SARRASIN 20

MOULES, POIREAU, RILLETTE, BLINIS 18

CRABE AU BEURRE, PAPPADUMS, MÉLISSE 24

SAUMON, BABEURRE COCO, RAYU 24

TÊTE DE MOINE, CHAMPIGNONS CACIO E PEPE 24

BROCHETTES BŒUF BOURGUIGNON, OIGNONS BRULÉS 26

WELLINGTON DE VOLAILLE, MORILLES, CIBOULETTE 26

FLANC, PETITS POIS FUMÉS, BAGNA CAUDA 34

STEAK AUX POIVRES, FRITES PONT-NEUF 60

GÂTEAU RENVERSÉ, TERRINE DE FOIE GRAS 28

BROWNIE, GANACHE CROISSANT, ORANGE 15

GÂTEAU À L'HUILE D'OLIVES, DIPLOMATE AU MIEL, AGRUMES 15

