

**merci
à nos fournisseurs**

—
ANDRÉ CLAUDE | FRUITS ET LÉGUMES

MAISON DARMIGNY | VIANDES

KAVIARI | TARAMA & POUTARGUE

FERME SAINTE-SUZANNE | FROMAGES

BRUNO DEBRAY | OEUFS PLEIN AIR

BOULANGERIE BRUNA | PAINS | CHALLAH

BELSIA | CHIPS ARTISANALES


mezzés à partager

TARAMA À LA TRUFFE Maison Kaviari (100g), pain Challah	12
🌱 HALLOUMI GRILLÉ miel et sésame, harissa maison (5 pièces)	14
🌱🌾 GUACAMOLE à préparer soi-même, chips de maïs	12
🌱 LABNEH MAISON tomates rôties, échalotes confites, pain Challah	12
MINIS KEBABS D'AGNEAU DE LAIT des Pyrénées (5 pièces)	15
CREVETTES PANKO sauce coriandre et miel (6 pièces)	14
PATA NEGRA (100g) pan con tomate	19
SAUCISSON IBÉRIQUE (100g) pickles de légumes	12
SUPPL. PAIN CHALLAH	3

entrées

🌱🌾 CAROTTES FANES glacées au miel & sumac, feta rôtie	9
🌱 OEUFS MIMOSA poutargue Maison Kaviari	9
🌱 TARTARE DE SAUMON échalotes & herbes fraîches	12
🌱🌾 BURRATA DES POUILLES tomates rôties, pesto	12
CREVETTES PANKO sauce coriandre et miel (4 pièces)	9

végétal

 **CROQUE ITALIEN** 14
tomates cerises rôties, pesto, mozzarella, frites

  **CHAKCHOUKA** 15
tomates, poivrons, harissa douce maison, oeufs plein air Debray, feta, zaatar

plats

TATAKI DE BOEUF aux larmes du tigre - servi froid 25
frites et salade

HOT CEVICHE DE SAUMON bouillon thaï 19

POULET RÔTI FERMIER LABEL ROUGE 19
miel, moutarde et baies roses, pommes grenailles

SAUTÉ DE VEAU À L'ITALIENNE 19
olives Taggiasche, carottes fanes, pommes grenailles, tomates cerises confites

BURGER BRIOCHÉ AU POULET CROUSTILLANT 17
concassé de tomates cerises, cheddar, roquette, mayonnaise miel et herbes, frites

VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER
sélectionnées par la Boucherie Darmigny
CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN

CÔTE DE BŒUF de race française ~1,5kg 99
maturée 30 jours, frites, salade, jus corsé au miel

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT des Pyrénées ~1,1kg 89
carottes nouvelles, pommes grenailles aux cébettes

POULET RÔTI FERMIER LABEL ROUGE servi entier ~2kg 69
miel, moutarde et baies roses, frites et salade

formule déjeuner | 19.9

Selon ardoise - uniquement le midi

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

(du mardi au vendredi / hors jours fériés)

menu enfant | 12

PLAT + DESSERT

Poulet rôti / frites **ou** Saumon / riz parfumé

-
Glace vanille **ou** Churros

desserts

 **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** à partager 18
sélection de la ferme Sainte-Suzanne

FONDANT CHOCOLAT CARAMEL 10
glace vanille turbinée minute

CRÈME BRÛLÉE à la fleur d'oranger 9

PANNA COTTA vanille et fruits rouges 9

CHEESECAKE fraise, citron vert et basilic 10

CHURROS chocolat chaud X6 8

CAFÉ / THÉ GOURMAND 10 / 11

 **GLACE MAISON TURBINÉE MINUTE** 2 parfums au choix 9
glace : vanille, pistache | sorbet : fraise-basilic, mangue-passion