



ENTRÉES

Gaspacho de tomates, petit pot de crème, pain grillé à l'ail	9€
Jambon de Serrano façon cannelloni et émulsion de melon	9€
Terrine de foie gras à la confiture de piment d'Espelette, pain brioché grillé	14€
Œufs mimosa revisité à l'espuma d'asperges vertes, mayonnaise maison et échalotes	9€
Aumônière de saumon gravlax à l'avocat, ciboulette fraîche, zestes de citron vert	11€

VIANDES

Bavette d'ailou, sauce au choix (brie, échalote, béarnaise)*	19€
Carpaccio de bœuf et sa marinade pistou, copeaux de parmesan*	18€
Burger Américain, steak, cheddar, sauce barbecue, oignons frits, pickles, salade	19€
Poulet au curry panang sauté aux noix de cajou, riz thaï	17€

*viandes de bœuf accompagnées de frites et salade verte



POISSONS & VÉGÉTARIEN

Filet de bar sauce vierge, dés de tomates, échalote, aneth, huile d'olive*	23€
Saumon mariné façon sashimi, sauce soja sucrée, gingembre, citron vert, wasabi, graines de sésame*	22€
Gambas au curry rouge thaï, coriandre et riz parfumé	23€
Fish & Chips de cabillaud, frites et sauce béarnaise	17€
Chili sin carne, riz thaï et crème fraîche	17€

*poissons accompagnés de riz thaï et légumes grillés



SALADES*

Caesar au poulet	17€
Caesar au saumon fumé	19€

*salades accompagnées d'une sauce maison, salade romaine, copeaux de parmesan, œuf dur, tomates et croûtons

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de brie de Meaux ou comté, salade verte	9€
Tartelette à la crème namelaka, fraise rhubarbe	9€
Crème brûlée, pistache et framboises fraîches	9€
Mousse au chocolat noir et crème fouettée	9€
Salade d'agrumes à la fleur d'oranger, tuile dentelle à l'orange, menthe fraîche	9€



NOS GOURMANDS

Café gourmand et mignardises, mini mousse, mini tartelette et mini crème brûlée	9€
Coupe de champagne gourmand, mini mousse, mini tartelette et mini crème brûlée	14€

