



## ENTRÉES

Gaspacho de tomates, petit pot de crème, pain grillé à l'ail	9€
Focaccia italienne au jambon serrano, mozzarella di buffala, tomates confites et basilic	9€
Terrine de foie gras à la confiture de piment d'Espelette	14€
Œufs mimosa revisités 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 grana padano*	18€
Burger Américain, steak, cheddar, sauce barbecue, oignons frits, pickles, salade	19€
Poulet à la sauce satay sauté aux noix de cajou, nouilles chinoises	17€



\*viandes de bœuf accompagnées de frites et salade verte

## POISSONS & VÉGÉTARIEN

Filet de bar sauce vierge exotique, gingembre, citron vert, ciboulette, huile d'olive et tatin de légumes	23€
Tataki de saumon au sésame, sauce soja sucrée, gingembre, citron vert, wasabi, sésame et riz thaï	22€
Gambas au curry Panang, épices, coriandre et riz thaï parfumé	23€
Risotto d'épeautre à la crème aux cèpes, champignons shiitake et copeaux de grana padano	19€

## SNACKING & SALADES\*

Croque monsieur italien, mozzarella di buffala, jambon speck, tomates confites, pesto, basilic	17€
Caesar au poulet	17€
Caesar au saumon fumé	19€

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

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de brie de Meaux ou comté, salade verte	9€
Tiramisu pistaches et coulis de framboise	9€
Fontainebleau aux fruits de la passion	9€
Mousse au chocolat noir et crème fouettée	9€
Verrine façon tarte citron meringuée, sablé breton et éclats de meringue	9€



## NOS GOURMANDS

Café gourmand et mignardises, mini mousse, mini verrine citron et mini tiramisu	9€
Coupe de champagne gourmand, mini mousse, mini verrine citron et mini tiramisu	14€