

SOIR & WEEKENDS

DU MARDI AU SAMEDI DE 20H00 A 22H00 ET LE SAMEDI MIDI DE 12H00 A 14H00

MENU 36

ENTREE | PLAT | DESSERT

Au choix

origine des viandes :
bœuf | Royaume-Uni
porc | France (Sud-Ouest)

APÉRITIF

| | |
|--|----|
| moscow mule | 8 |
| vodka stolichnaya, soda gingembre, citron vert | |
| Saint-Germain | 8 |
| liqueur saint-germain, prosecco | |
| Gin Hendrick's, tonic & concombre | 10 |
| Apérol Spritz | 8 |

ENTRÉES / STARTERS

| | |
|---|----|
| burrata crémeuse & courge butternut creamy burrata & butternut pumpkin | 12 |
| Coulis tiède de butternut graines grenade | |
| Warm butternut coulis seeds pomegranate | |
| tataki de bœuf, sauce thai Beef tataki, thai dressing | 12 |
| boeuf mariné sésame échalotes croustillantes | |
| marinated beef sesame seeds crispy shallots | |
| saumon mi-cuit en tempura half-cooked salmon tempura | 12 |
| algue nori dashi ponzu cébettes échalotes croustillantes | |
| nori dashi ponzu scallions crispy shallots | |
| sashimi de noix de Saint-Jacques scallop sashimi (supplément + 1€ au menu) | 14 |
| lait d'amande tiède harenga quinoa croustillante | |
| warm almond milk harenga crispy quinoa | |
| escalope de foie-gras laqué / Hoisin glazed duck foie-gras (supplément + 1€ au menu) | 13 |
| dashi parfumé à la truffe cébettes shitake | |

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Nous sommes à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergies peuvent être consultées sur demande.

L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire.

PLATS / MAIN COURSES

| | |
|---|----|
| boeuf 'Herdshire' au BBQ / BBQ 'Herdshire' beef | 20 |
| onglet mariné sauce chimichurri pommes paillasson fromage raclette (optionnel) marinated hanger steak chimichurri sauce potato roesti raclette cheese (optional) | |
| poisson teriyaki / Fish teriyaki* (* selon arrivage / depending on arrivals) | 22 |
| nouilles Udon sautées noix de cajou torréfiées Sautéed Udon noodles roasted cashew nuts | |
| travers de Porc Fermier à la citronnelle / lemongrass Pork Ribs | 20 |
| crèmeux maïs baies de sancho condiment gingembre & citronnelle creamy corn sancho pepper ginger & lemongrass dressing | |
| crabe Mou Burger / Soft shell Crab Burger | 18 |
| fromage edam slaw de légumes croquants sauce tartare edam cheese slaw of crunchy veggies tartare sauce | |

DESSERTS / HAPPY ENDINGS

| | |
|---|---|
| Biscuit sésame Sesame biscuit | 9 |
| Fruits frais crèmeux mangue Fresh fruits Mango cremeux | |
| Dirty Banoffee | 8 |
| bananes dulce de leche biscuit crème mascarpone sauce chocolat bananas dulce de leche biscuit mascarpone cream chocolate sauce | |
| Coulant chocolat au gingembre Melting chocolate cake w/ginger | 9 |
| crème au thé Earl Grey espuma café Earl Grey tea cream coffee espuma | |
| Saint-Felicien truffé / local cow milk cheese | 8 |
| beurre truffé butter w/truffle | |
| Faisselle 'sélection crémier' / Cottage cheese | 8 |
| coulis grenade mélange de graines baies de goji pomegranate sauce seeds goji berries | |

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Nous sommes à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergies peuvent être consultées sur demande.

L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire.