

CARTE RESTAURANT

PLATS

TOMATES ANCIENNES - POIVRONS GRILLÉS - MOZZARELLA tresse..... 22 €
mozzarella et crème d'olive des Pouilles, pesto à la pistache,
---- avec supplément jambon San Daniel ----- (+ 3 €)

CHIPIRONS GRILLÉS - SMASH POTATOES 25 €
avec sauce tomate à la nduja (crème de chorizo italienne)

SOBA FROIDES AU CITRON VERT, CARDAMOME, AVOCAT, TOFU 23 €
nouilles japonaises / avocat / concombre / basilic et coriandre / pistache / tofu

BROCHETTES DE POULET 23 €
poulet fermier français sésame pavot / citron-thym-ail / tomates grillées
/ smash potatoes / sauce au yaourt

CEVICHE DE BAR ET CABILLAUD 27 €
citron vert, agrumes, épices japonais, sumac, légumes crus

CARPACCIO DE BOEUF - BURRATINA - FRITES MAISON 24 €
viande origine France / basilic - parmesan - huile olive

ONGLET DE BOEUF CHIMICHURRI, FRITES MAISON..... 28 €
220 g boeuf français / chimichurri : persil, citron, origan, ail, oignon ...

DOUBLE SMASH BACON BURGER, FRITES MAISON 22 €
potato bun / viande de boeuf hachée France / american cheese / bacon

CÔTE DE BOEUF, pour 2 personnes 69 €
avec frites maison / salade verte / beurre maître d'hôtel

Sides

SMASH POTATOES 6 €

SALADE VERTE 6 €

FRITES MAISON 6 €

ENTRÉES

à partager

PLANCHE DE LA MER 23 €

rillettes de saumon / rillettes de sardine / anchois marinés /
crabe cakes

PLANCHE DE CHARCUTERIE Aveyron - Maison Conquet 25 €

jambon cru / saucisson / rillettes / rosette / coppa

PLANCHE VEGGY 23 €

burrata / caviar d'aubergine / houmous / pickles légumes /
olives

DESSERTS

SOUPE DE PÊCHES ET ABRICOTS À LA VERVEINE..... 9,50 €
et meringue au matcha

BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET HALVA..... 9,50 €
l'halva est une confiserie orientale au sésame et l'amande

BLANC MANGER à la fleur d'oranger 9,50 €
sirop fleurs d'hibiscus et eau de rose / fruits rouges

EMKIPOP bâtonnets glacés 100% naturels..... 7 €
au choix :

- Joli fraise (sorbet plein fruit à la fraise)
- Choco marbré (vanille et chocolat valrhona)
- Detox (citron, curcuma, gingembre)

TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE 9,50 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses