



Pour Débuter

- La boîte de petites sardines d'Espagne, pain grillé 17 €
- Beignets de moules sauce tartare 13 €
- Empanadas sauce chimichurri 18 €
- Planche Ibérique 23 €
- Carpaccio d'artichaut et mozzarella di bufala, vinaigrette miel citron vert 18 €
- Tartelette croquante d'avocat et tourteau aux pommes et curry de madras 23 €
- Céviche de thon au citron vert, fleur de sel et houmous de petits pois 21 €
- Mi-cuit de saumon aux agrumes, salade de fenouil à la menthe et graines de moutarde 18 €



Pour Suivre

- Emincé de volaille « façon vitello » roquette, parmesan et croustillant de mie 18 €
- Pappardelle à l'effiloché de bœuf mijoté aux épices, jus corsé et pecorino 19 €
- Ravioles de ricotta di bufala, compotée provençale et coulis de poivrons doux 18 €
- Tataki de bœuf Irlandaise aux légumes secs, sauce ponzu 24 €
- Grillade de thon, légumes du moment, sauce vierge à la niçoise 29 €
- Dos de saumon rôti aux sésames, nouilles de Soba et sauce teriyaki 23 €
- Tartare de bœuf, galette de pommes de terre, salade croquante 20 €

- Salade lentilles vertes-betterave-cresson-grenade et noisettes torréfiées 18 €
- Salade mamy, crevettes-saumon fumé-avocat-noix-tomate 19 €
- Salade César, volaille-croûtons-parmesan-vinaigrette à l'anchois 17 €



Pour le Plaisir

- Sablé aux petits beurre, ganache caramel chocolat, noisettes caramélisées 9 €
- Carpaccio d'ananas au basilic, citron vert, crème glacée coco 9 €
- Meringué à la vanille, fraises du pays écrasées, crème fleurette et menthe 9 €
- Le mille-feuille caramélisé « chocolat vanille » 9 €
- Le sorbet, la glace du jour 3 € **La Boule**

Allergènes Devant l'impossibilité de noter, sur la carte, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergique à l'un ou l'autre produit en particulier **14 allergènes** gluten, lactose, soja, œuf, poisson, crustacé, mollusque, cacahuète, noix, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin.