



A Partager

La boîte de petites sardines d'Espagne, pain grillé 18 €

Beignets de moules sauce tartare 13 €

Empanadas sauce chimichurri 18 €

Rolls « crabe-avocat-pamplemousse » 17 €

Les œufs « mimosa » en trilogie, salade verte 14 €

Carpaccio d'artichaut et mozzarella di bufala, vinaigrette miel citron vert 18 €

Céviche de dorade, coriandre, citron vert, copeaux de chou-fleur et l'huile de sésame 23 €

Tartelette d'avocat et tourteau aux pommes et curry de madras 23 €

Salade croquante d'artichauts, radis et carpaccio de bœuf au pecorino 18 €

Croustillant de tomates cerises et chèvre frais, caperons, anchois et olivettes 16 €



Tataki de thon au sésame, quinoa, coriandre, cébettes et balsamique 25 €

Risotto à la crème de chou-fleur, gambas rôties févettes, origan et piments d'Espelette 27 €

Pappardelle à l'effiloché de bœuf mijoté aux épices, jus corsé et pecorino 19 €

Tataki de bœuf Simmental aux légumes secs, sauce ponzu 24 €

Ravioles de ricotta di bufala, compotée provençale et coulis de tomates 18 €

Emincé de volaille « façon vitello » roquette, parmesan et croustillant de mie 18 €

Tartare de bœuf, galette de pommes de terre, salade croquante 20 €

Salade César, volaille-croûtons-parmesan-vinaigrette à l'anchois 17 €

Salade de chèvre, poires rôties, vinaigrette miel moutarde, grenade noisettes torréfiées 17 €

Dame blanche 9 €

Mille-feuille caramélisé « chocolat vanille » 9 €

Pavlova fraises crème fouettée menthe-citron 9 €

Tuile croustillante de fruits rouges crème glacée à la vanille 12 €

Sablé breton meringué au citron vert 9 €

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.

