



### A Partager

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

Beignets de moules sauce tartare 13 €

Empanadas sauce chimichurri 18 €

Acras de morue salsa des Antilles 15 €

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 28 €

Dos de cabillaud rôti, salsa mangue tomate, riz noir au gingembre 28 €

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

Croustillant de maquereau, mousseline de panais et citron confit 25 €

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 €

Dame blanche 9 €

Mille-feuille caramélisé « chocolat vanille » 9 €

Pavlova, crème de marron, poires caramélisées, caramel au beurre salé 9 €

Aumônière de crêpes Suzette et glace vanille 9 €

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.