

NOTRE CARTE & MENUS



ENTRÉES

€

Entrée de la semaine - choix sur Ardoise	10
Burrata, pesto, fougasse à l'origan et pignon de pin	12
Tartare de maigre à la groseille	10
Carpaccio de boeuf juste grillé, pesto et parmesan	10
Caviar d'aubergine, pignon de pin, pois chiche et pain maison	10

PLATS

€

Plat de la semaine - choix sur Ardoise	17
Entrecôte Simmental, sauce échalote et beurre persillé (275gr)	26
Gnocchi de pomme de terre, coulis de poivrons crémé, aubergine, tomates confites et cacahuètes	18
Risotto aux gambas, coulis de bisque et thym citron	18
Le burger : Filet de dinde panée, betterave, bacon, cheddar, oignon rouge aioli	17
La salade de saison ; melon, serrano, mozzarella, pickles oignon rouge, noix de cajou	15
La salade de fusilli: feta, basilic, concombre, tomate cerise, olive et pignon de pin	15
Pavé de lieu jaune, sauce vierge à la vanille et crumble à la lavande	24



DESSERTS

€

Dessert de la semaine - choix sur Ardoise	8
Tartelette amande, vanille et myrtille	8
Entremet cacao, caramel tonka et mousse expresso	8
Choux liégeois, crèmeux chocolat et sauce chocolat	8
Café gourmand	9
Biscuit dacquois citron, crèmeux menthe citron et meringue	8
Assiette de fromages	10
Cannelé en trompe l'oeil - dessert à 4 mains @desserted_in_paris	10

(Biscuit croustillant clou de girofle, cannelle, morceaux de cannelé, caramel expresso et mousse vanille)



Prix nets en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOTRE CARTE & MENUS



ENTRÉES

€

Starter of the week - choice on slate	10
Burrata, pesto, oregano fougasse and pine nut	12
Gooseberry Lean Tartare	10
Carpaccio of just grilled beef, pesto and parmesan	10
Eggplant caviar, pine nuts, chickpeas and homemade bread	10

PLATS

€

Dishes of the week - choice on the slate	17
Simmental entrecôte, shallot sauce and parsley butter (275gr)	26
Potato gnocchi, creamed pepper coulis, eggplant, candied tomatoes and peanuts	18
Prawns risotto, bisque coulis and lemon thyme	18
The burger: Breaded turkey filet, beetroot, bacon, cheddar, aioli red onion	17
Seasonal salad; melon, serrano, mozzarella, pickles red onion, cashews	15
Fusilli salad: feta, basil, cucumber, cherry tomato, olive and pine nut	15
Pollack fillet, vanilla virgin sauce and lavender crumble	24



DESSERTS

€

Dessert of the week - choice on slate	8
Almond, vanilla and blueberry tartlet	8
Cocoa entremet, toffee tonka and espresso mousse	8
Cork cabbage, chocolate cream and chocolate sauce	8
Gourmet coffee	9
Lemon dacquois biscuit, creamy lemon mint and meringue	8
Cheese plate	10
Fluted in trompe l'oeil - dessert with 4 hands @desserted_in_paris (Clove crispy biscuit, cinnamon, pieces of fluted, espresso caramel and vanilla mousse)	10

