

NOTRE CARTE & MENUS



ENTRÉES

€

Entrée de la semaine - choix sur Ardoise	10
Burratina, pesto, fougasse à l'origan et concassé de tomates	12
Tartare de dorade à la fraise et piment d'Espelette	10
Mi-cuit de bœuf au sésame et agrumes, sauce vierge	11
Aubergine rôtie, pignons de pin, menthe et ricotta	10

PLATS

€

Plat de la semaine - choix sur Ardoise	17
Entrecôte nouvelle aquitaine, sauce bordelaise et beurre à l'estragon (275g)	25
Tagliatelles fraîches au gambas, bisque au thym	23
Pavé de cabillaud en croute d'olive, sauce beurre blanc	22
Jardin de légumes, cru et cuit, pesto d'épinard et copeaux de parmesan	17
La salade de saison ; fève, petit pois, feta, noix de cajou et pickles de carottes	15
La salade : Penne, Mozzarella, jambon de Serrano, Olives, Poivrons, Oignons Rouges	15
Le burger : Steak de bœuf, bacon, cheddar, confit d'oignons et sauce tomate	17



DESSERTS

€

Dessert de la semaine - choix sur Ardoise	8
Tarte citron meringuée	8
Gelée de fraise, streusel à la menthe et fraises fraîches	8
Entremet chocolat, noisette et pistache	8
Café gourmand	9
Assiette de fromages	10
Choux Vanille noix de pécan et caramel	8
Cannelé en trompe l'oeil - dessert à 4 mains @desserted_in_paris	10



NOTRE CARTE & MENUS



ENTRÉES

€

Starter of the week - choice on slate	10
Burratina, pesto, oregano focaccia and crushed tomatoes	12
Tartar of sea bream with strawberry and Espelette pepper	10
Half-cooked beef with sesame and citrus fruits, sauce vierge	11
Roasted eggplant, pine nut, mint and ricotta	10

PLATS

€

Dishes of the week - choice on the slate	17
Nouvelle aquitaine entrecote, bordelaise sauce and tarragon butter	25
Pan-fried prawn with thyme, fresh tagliatelle and bisque	23
Cod steak in olive crust, white butter sauce	22
Vegetable garden, raw and cooked, spinach pesto and parmesan shavings	17
The salad; bean, pea, feta, cashew nuts and carrot pickles	15
The pasta salad: Penne, Mozzarella, Serrano cured ham , Olive, Peppers, Red onions	15
The burger; beef steak, bacon, cheddar, onion confit and tomato sauce	17



DESSERTS

€

Dessert of the week - choice on slate	8
Lemon meringue pie	8
Strawberry jelly, mint streusel and fresh strawberry	8
Chocolate, Hazelnut and Pistachio Entremet	8
Gourmet coffee	9
Cheese platter	10
Puffs Vanilla , Pecan and Caramel	8
Fluted in trompe l'oeil - 4 hands creation with @desserted_in_paris	10

