

Desserts

| | |
|--|----|
| Tarte soufflée au chocolat Chocolate soufflé tart | 12 |
| Café & dolce Coffee & dolce | 9 |
| Sundae tropical Tropical sundae | 12 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger Orange blossom crème brûlée | 10 |

La Base

Entrées

| | |
|--|----|
| Crudo de daurade, ananas et gel d'estragon Sea bream crudo, pineapple and tarragon gel | 19 |
| Tatin d'oignons de Roscoff, crème crue au thym 🌿 Roscoff onion tart, raw cream with thyme | 17 |
| Stracciatella et concombres marinés 🌿 Stracciatella and pickled cucumbers | 16 |
| Œufs mimosa à l'ail noir 🌿 Deviled eggs with black garlic | 12 |

Menu déjeuner

DU LUNDI AU VENDREDI

| | |
|--|----|
| Entrée / Plat ou Plat / Dessert Starters / Main Course or Main Course / Dessert | 33 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Entrée / Plat / Dessert Starters / Main Course / Dessert | 39 |
|---|----|

🌿 : Offre végétarienne / Veggie option

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
All our prices are indicated in euros. Service included – Price includes all taxes. Allergen list available on request.

Plats

| | |
|---|----|
| Tartare de bœuf, jaune d'œufs confits et brioche beurrée Beef tartare, confit egg yolks and buttered brioche | 26 |
| L'aubergine comme un steak au poivre 🌿 Eggplant like a pepper steak | 21 |
| Suprême de volaille jaune, polenta croustillante, jus au thym et crème de parmesan Supreme of yellow chicken, crispy polenta, thyme jus and parmesan cream | 27 |
| Lieu jaune snacké, légumes printaniers et agrumes Seared pollack, spring vegetables and citrus fruits | 30 |
| Mafaldine alla puttanesca 🌿 Mafaldine alla puttanesca | 25 |

Garnitures

| | |
|--|---|
| Pommes de terre grenailles rôties Roasted baby potatoes | 7 |
| Jeunes carottes au cumin et amandes effilées Baby carrots with cumin and flaked almonds | 7 |
| Mesclun de jeunes pousses et parmesan Mixed greens and parmesan | 5 |