



MENU LUNCH 35\$
11H30 - 14H30

MENU BUVETTE

VIN DU JOUR

VERRE 3OZ, ROUGE, BLANC, ROSÉ

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GARNITURES

SALADE ENDIVES

POIRES, NOIX DE GRENOBLES, BEURASSE DE CHÈVRE, VINAIGRETTE AUX POMMES GRENADES

ARAYES

YOGOURT, MENTHE, PERSIL, HUILE ÉPICÉE

REPAS

CONTRE FILET

SAUCE AU POIVRE VERT, COURGETTE GRILLÉE, AMANDES, PARMESAN, ESTRAGON

MAQUEREAU

BBQ ASIATIQUE, BOK CHOY, RIZ CANTONNAIS

FAZZOLETI

FARCE ÉPINARD & RICOTTA, FENOUILLES, PISTACHES, PICKLE

CHOU ROUGE BRAISÉ

PURÉE DE PANAIS À L'ÉRABLE, PANAIS ROTIS, KALE FRIT, JUS DE LÉGUMES CORSÉ

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT

+16\$

7	HUÎTRE FRAÎCHE MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT	3.5
	DEVEILED EGGS GRIBICHE, CAVIAR DE MUJOL	9
	SMOKED MEAT CROQUETTES (4) FROMAGE EN GRAINS, CHOUROUTE, MOUTARDE FUMÉE	18
	SALADE BETTERAVES BEURASSE, PEAU DE POULET, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE, ÉCHALOTES MARINÉES	23
+3\$	BURRATA COPPA, PESTO TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ, AMANDES	25
+5\$	TARTARE DE CANARD CHÈVRE DES NEIGES, CAMÉLINE, NOISETTES	25
	CHARCUTERIES GARNITURES, PAIN MAISON	30
	FROMAGES GARNITURES, PAIN MAISON	30
	DUO - FROMAGES, CHARCUTE GARNITURES, PAIN MAISON	56

CAFÉS

AMERICANO	3.5
LATTE	4.5
CAPPUCCINO	4
ESPRESSO	3
THÉ	3

