



MENU LUNCH 35\$

11H30 - 14H30

MENU BUVETTE

VIN DU JOUR

VERRE 3OZ, ROUGE, BLANC, ROSÉ

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GARNITURES

SALADE NIÇOISE

ARTICHAUTS MARINÉS, TOMATES, OEUFS DE CAILLE,
HARICOTS, PDT GABRIELLE, POIVRONS, ANCHOIS,
BASILIC, OLIVES

CROQUETTES DE THON (3)

MAYO AU SAFRAN, CÉLERI, OIGNONS VERTS, PERSIL

REPAS

DEMI-POULET DE CORNOUAILLE

AROMATISÉ À LA PORTUGAISE, RIZ AU CHORIZO,
PETIT POIS, SAUCE TOMATE

DORADE FAÇON FISH AND CHIPS

REMOULADE DE CÉLERI-RAVE, PIMENT ESPELETTE,
CHIPS DE GABRIELLE, SAUCE TARTARE

PAPARDELLE MAISON

PESTO ÉPINARDS, SAUMON, BROCOLI, PARMESAN,
NOIX DE CAJOU

FALAFELS MAISON

OIGNONS ET CAROTTES MARINÉS, PAIN NAAN
MAISON, SAUCE ROMESCO

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT

7.5

HUÎTRE FRAÎCHE

MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT

3.5

DEVEILED EGGS

GRIBICHE, CAVIAR DE MUJOL

9

SMOKED MEAT CROQUETTES (4)

FROMAGE EN GRAIN, CHOUCROUTE, MOUTARDE
FUMÉE

18

SALADE BETTERAVES

BEURRASSE, PEAU DE POULET, VINAIGRETTE À
L'ÉRABLE, ÉCHALOTES MARINÉES

23

+5\$

BURRATA

COPPA, PESTO TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ,
AMANDES

25

TARTARE DE CANARD

CHÈVRE DES NEIGES, CAMÉLINE,
NOISETTES

25

CHARCUTERIES

GARNITURES, PAIN MAISON

30

FROMAGES

GARNITURES, PAIN MAISON

30

DUO - FROMAGES, CHARCUTERIES

GARNITURES, PAIN MAISON

56

CAFÉS

AMERICANO

4

LATTE

6

CAPPUCCINO

5

ESPRESSO

3

DOUBLE ESPRESSO

4

THÉ

4



+14\$