



MENU LUNCH 35\$

11H30 - 14H30

MENU BUVETTE

VIN DU JOUR

VERRE 3OZ, ROUGE, BLANC, ROSÉ

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GARNITURES

SALADE DE COURGETTES

ESTRAGON, PERSIL, CROÛTONS DE PAIN, RAISINS, AMANDES.

PILONS DE CANARD

SAUCE BBQ CHINOISE, RADIS MARINÉS

REPAS

CHAMBURGER DE VEAU

BEURASSE CHÈVRE, MAYO LIME ET THYM, TOMATES, LAITUE, RONDELLES D'OIGNONS FRITS, DEMI ROMAINE FAÇON CÉSAR
CONSEIL DU CHEF: EXTRA FOIE GRAS +16

TRUITE MAISON FUMÉE

PAIN NAAN MAISON, CRÈME FLEURETTE AUX HERBES, CAPRONS, SALADE D'HARICOTS VERTS, ÉCHALOTES ET AIL

RISOTTO CARNAROLLI

PÉTONCLES, CHIPS DE LONZA, MOUSSE AU PARMESAN, SALPICON DE CÉLERI ET DE CAROTTE, ZESTE DE CITRON.
CONSEIL DU CHEF: OPTION VÉGÉ DISPONIBLE

SHNITZEL DE POULET MANCHONS

SPÄTZEL MAISON AU BEURRE, PURÉE DE CHAMPIGNONS, GREMOLATA

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT

7.5

HUÎTRE FRAÎCHE

MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT

3.5

DEVILED EGGS RAMEN

MARINADE SOYA, MAYO KIMCHI, WONTON FRIT

9

SMOKED MEAT CROQUETTES (4)

FROMAGE EN GRAIN, CHOUCROUTE, MOUTARDE FUMÉE

18

PANZANELLA

TOMATES ANCESTRALES, CONCOMBRES LIBANAIS, PEAU DE POULET, ORIGAN, CREVETTES NORDIQUE

23

+5\$

BURRATA

MORTADELLE, PISTACHES, PESTO TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ

26

TARTARE DE CANARD

BEURASSE DE CHÈVRE, PESTO DE BASILIC, CAMÉLINE, NOISETTES

25

CHARCUTERIES

GARNITURES, PAIN MAISON

30

FROMAGES

GARNITURES, PAIN MAISON

30

+10\$

DUO - FROMAGES, CHARCUTERIES

GARNITURES, PAIN MAISON

56

CAFÉS

AMERICANO

4

LATTE

6

CAPPUCCINO

5

ESPRESSO

3

DOUBLE ESPRESSO

4

THÉ

4



+14\$