



FORMULE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

LE MIDI UNIQUEMENT ET HORS JOUR FÉRIÉ
(SUGGESTION À L'ARDOISE)

Plat du jour - 16 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 20 €

Entrée + Plat + Dessert - 24 €

À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Tartinables de la maison Kalios ✓ HOUMOUS, TZATZIKI, TARAMA, GRESSINS ET PAIN PITA	16€
Croquetas de jambon ibérique (4 pièces)	9€
Carpaccio de boeuf maturé HUILE D'OLIVE, POIVRE	13€
Terrine locale	12€
Planche de fromages du Grand Est ✓ CHAOURCE, SOUMAINTRAIN, LANGRES	18€
Planche de charcuteries champenoises JAMBON DE REIMS, TERRINE, BOUDIN BLANC, SAUCISSON SEC	18€
Planche mixte charcuteries et fromages	22€

ENTRÉES

Os à moelle JUS DE VIANDE, PAIN TOASTE	13€
Oeufs mayo fumée ✓ PESTO D'OSEILLE, CHIPS DE CHOU KALE, OEUFS DE TRUITE	8€
Poulpe à la plancha SAUCE YAOURT ET CITRON, HERBES FRAÎCHES, CÂPRES	17€
Ceviche de Daurade LECHE DE YUZU, AJI AMARILLO, CAROTTES, NAVETS	13€
Chicharrones CHIMICHURRI, CITRON VERT	13€
Pâté en croûte PICKLES DE LÉGUMES	14€
Salade de betteraves ✓ FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX DE PÉCAN, BALSAMIQUE FIGUE	10€

PLATS

Tartare de boeuf COUPÉ AU COUTEAU, BALSAMIQUE, MOUTARDE DE REIMS, MANCHEGO, FRITES	21€
Suprême de volaille PURÉE DE TOPINAMBOUR, BROCCOLINI GRILLÉS, SAUCE SUMAC	24€
Entrecôte à la braise SAUCE AU POIVRE, FRITES	32€
Daurade Royale à la plancha POIREAUX CONFITS, CHOU ROMANESCO, BEURRE BLANC, OEUFS DE TRUITE	24€
Poitrine de cochon CÉLERI RAVE, PURÉE, CHAMPIGNON À LA PLANCHA	22€
Burger Farm'ier CHEDDAR FUMÉ, LARD DE CHAMPAGNE, PICKLES D'OIGNONS, FRITES	20€
Rigatoni à la tomate ✓ HUILE BASILIC, BURRATA, OLIVES KALAMATA	18€
Halloumi & légumes de saison ✓ HERBES, HOUMOUS	18€
Salade Caesar VOLAILLE CROUSTILLANTE MARINÉE AU YAOURT	18€
Viandes à partager CÔTE DE BOEUF & ACCOMPAGNEMENTS TOMAHAWK & ACCOMPAGNEMENTS	11€ / 100gr 15€ / 100gr

DESSERTS

Cookie géant À PARTAGER POUR 2-3 PERSONNES	16€
Tarte tatin CRÈME CHANTILLY	9€
Brownie fondant CHOCOLAT NOIR, FLEUR DE SEL, NOISETTES	10€
Tarte citron meringuée	8€
Tiramisu CAFÉ AMADITO, CHOCOLAT, FLEUR DE SEL	10€

MENU LES PETITS FARM'IER - 12 €

BOISSON + PLAT + DESSERT

Eau avec sirop au choix
Pâtes sauce tomate ou Steak haché frites
Brownie



VIANDES ORIGINES FRANCE ET UE - REGISTRE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX EN EUROS TTC, SERVICE INCLUS



LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

LUNCHTIME ONLY, EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS
(SUGGESTION ON THE BOARD)

Dish of the day – €16

Starter + Main Course or Main Course + Dessert – €20

Starter + Main Course + Dessert – €24

TO SHARE FOR APÉRITIF

Kalios House Dips 🌱 HOUMOUS, TZATZIKI, TARAMA, BREADSTICKS, PITA BREAD	16€
Iberian Ham Croquetas (4 pieces)	9€
Aged Beef Carpaccio OLIVE OIL, PEPPER	13€
Local Terrine	12€
Cheese Board from the Grand Est 🌱 CHAOURCE, SOUMAINTRAIN, LANGRES	18€
Charcuterie Board from Champagne JAMBON DE REIMS, TERRINE, WHITE PUDDING, DRY SAUSAGE	18€
Mixed Charcuterie and Cheese Board	22€

STARTERS

Bone Marrow MEAT JUICE, TOASTED BREAD	13€
Smoked Egg Mayo 🌱 SORREL PESTO, KALE CHIPS, TROUT ROE	8€
Grilled Octopus YOGURT AND LEMON SAUCE, FRESH HERBS, CAPERS	17€
Sea Bream Ceviche YUZU LECHE, AJI AMARILLO, CARROTS, TURNIPS	13€
Chicharrones CHIMICHURRI, LIME	13€
Pâté en croûte VEGETABLE PICKLES	14€
Beetroot Salad 🌱 GOAT CHEESE, PECANS, FIG BALSAMIC	10€

MAIN COURSES

Beef Tartare HAND-CUT, BALSAMIC, REIMS MUSTARD, MANCHEGO, FRIES	21€
Chicken Supreme JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, GRILLED BROCCOLINI, SUMAC SAUCE	24€
Grilled Ribeye PEPPER SAUCE, FRIES	32€
Royal Sea Bream à la Plancha CONFIT LEEKS, ROMANESCO CAULIFLOWER, BEURRE BLANC, TROUT ROE	24€
Pork Belly CELERIAC, PURÉE, GRILLED MUSHROOM	22€
Burger Farm'er SMOKED CHEDDAR, CHAMPAGNE BACON, ONION PICKLES, FRIES	20€
Tomato Rigatoni 🌱 HUILE BASILIC, BURRATA, OLIVES KALAMATA	18€
Halloumi & Seasonal Vegetables 🌱 HERBES, HOUMOUS	18€
Caesar Salad CRISPY CHICKEN MARINATED IN YOGURT	18€
Meats to Share RIB OF BEEF & SIDES TOMAHAWK & SIDES	11€ / 100gr 15€ / 100gr

DESSERTS

Giant Cookie À PARTAGER POUR 2-3 PERSONNES	16€
Tarte tatin WHIPPED CREAM	9€
Chocolate Brownie DARK CHOCOLATE, SEA SALT, HAZELNUTS	10€
Lemon Meringue Tart	8€
Tiramisu AMADITO COFFEE, CHOCOLATE, SEA SALT	10€

LITTLE FARMER MENU – €12

DRINK + MAIN COURSE + DESSERT

Water with syrup of your choice

Pasta with tomato sauce or Beef burger with fries
Brownie

