

MENU SOIR



POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14
Mornay, louis d'or

OLIVES **VL** **SG** 6
Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG** 6
Beurre fouetté du moment

VERDURE **VG** **SG** 7
Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise ail noir et miso

BRIOCHE AUX ESCARGOTS 10
Beurre à l'ail noir

PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES 38
Marinades, olives, croûtons

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45
Mignonnettes maison

TARTARE DE THON 26
Yogourt framboise, poivrons rouges rôtis, feta, herbes, sarrasin

TARTARE DE CERF 26
Tomates ancestrales, yogourt chimichurri, câpres, amandes

PLATEAU TERRE ET MER 60
Huîtres, tartare de thon, tartare de cerf, arrivage du moment



TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 26
Purée d'oignons, proscuitto, oignons perlés glacés, pain multigrains

HOUMOUS DE COURGETTES ET POIVRONS **VG** 18
Courgettes grillées, poivrons, halloumi, dukkah aux amandes, pain naan

PANZANELLA **VG** 16
Tomates ancestrales, croûtons de focaccia, chimichurri, concombre, oignons caramélisés
Extras : Poitrine de poulet (+10) / Burrata (+12)

TATAKI DE THON **SG** 20
Purée radis-beurre, gel d'oignons marinés, croûte d'amandes, poivre rose et hibiscus, chips de topinambours

POIREAUX CONFITS **VG** 14
Ricotta fouettée aux herbes, oignons marinés, poireaux frits

GRAVLAX DE SAUMON 16
Crème échalote, graines de moutarde, gel d'oignons marinés, croûtons

SALADE DE CONCOMBRES GRILLÉS **VG** 18
Yogourt grec caméline et sumac, menthe, chili croustillant, pain naan

GUÉDILLE DE CREVETTES 24
Pain brioché, fraise, rhubarbe, salicorne, chips de crevettes

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ 32
Crème citronnée à l'aneth, câpres

CAVATELLI **VG** 26
Romesco, feta, herbes

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28

DINNER

MENU



WHILE YOU WAIT...

- ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6** **SG** 6 - 10 - 14
Mornay sauce, louis d'or cheese
- OLIVES** **VL** **SG** 6
Mix of olives
- HOMEMADE FOCACCIA** **VG** 6
Whipped butter of the moment
- GREEN SALAD** **VG** **SG** 7
Watermelon radish, cucumber, chef's dressing
- POTATO WEDGES** **VG** **SG** 8
Black garlic and miso mayo
- SNAILS BRIOCHE** 10
Black garlic butter
- CHEESE & CHARCUTERIE BOARD** 38
Pickles, olives, croutons

RAW BAR

- OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24** **SG** 14 - 24 - 45
House mignonnettes
- TUNA TARTARE** 26
Raspberry yogurt, roasted red bell peppers, feta, herbs, buckwheat
- VENISON TARTARE** 26
Heirloom tomatoes, chimichurri, greek yogurt, capers, almonds
- LAND AND SEA PLATTER** 60
Fresh oysters, tuna tartare, venison tartare, catch of the day



TAPAS TO SHARE... OR NOT

- BURRATINA** 26
Onion purée, proscuitto, roasted pearl onions, multigrain bread
- ZUCCHINI AND BELL PEPPER HUMMUS** **VG** 18
Grilled bell peppers and zucchini, halloumi, almond dukkah, naan bread
- PANZANELLA** **VG** 16
Heirloom tomatoes, focaccia croutons, cucumber, chimichurri, caramelized onions
Extras : Chicken breast (+10) / Burrata (+12)
- TUNA TATAKI** **SG** 20
Radish and butter purée, marinated onion gel, almond, pink peppercorn and hibiscus crust, jerusalem artichoke chips
- CONFIT LEEKS** **VG** 14
Whipped ricotta and herbs, marinated onions, fried leeks
- SALMON GRAVLAX** 16
Shallot cream, mustard seeds, marinated onion gel, croutons
- GRILLED CUCUMBER SALAD** **VG** 18
Camelina and sumac greek yogurt, mint, chili crisp, naan bread
- SHRIMP ROLL** 24
Brioche bun, strawberry, rhubarb, sea asparagus, shrimp chips
- SMOKED SALMON TAGLIATELLE** 32
Lemon and dill cream, capers
- CAVATELLI** **VG** 26
Romesco sauce, feta, herbs
- CATCH OF THE DAY** 32
- RISOTTO OF THE MOMENT** 28