

BUCI

MENU

ENTRÉES

Soupe à l'oignon, gratinée au comté	16 €
Tartare de Gambas, toasts au beurre persillé par deux, bisque de gambas	19 €
Foie gras de canard, brioche toastées, chutney de saison	24 €

PLATS

Croque Truffe, brillat-savarin, jambon blanc truffé et tartufata	25 €
Saumon Teriyaki, riz sushi et légumes sautés	29 €
Smash Burger, deux steak croustillants smashés à la plancha, cheddar mûré, cornichons, ketchup, moutarde et frites fraîches	27 €
Linguine, a la tartufata, copeaux de truffe fraîche et parmesan	29 €

SALADES & SNACKING

Salade César, salade romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons et tomates cerises	24 €
Poke Bowl, riz vinaigré, carotte, wakame, chou rouge, avocat mangue	24 €
Tacos, tortillas de maïs, poulpe frit, guacamole, pico de gallo, coriandre	17 €
Gyozas Crevette et Légumes, servi avec sauce soja vinaigrée (x6 ou x12)	15€ ou 25€
Selection de charcuterie, saucisson de canard, jambon de truie Matanza, chorizo Bellota	28 €
Selection de fromages affinés, Tomme du Berry truffée Sainte-Maure de Touraine and Saint-Nectaire	28 €
Planche mixte Charcuterie et Fromages, Sélection de Charcuteries et Fromages affinées	30 €

DESSERTS

Tiramisu traditionnel servi à la louche	15 €
Crème brûlée, Traditionnelle crème brûlée, vanille de Madagascar	15 €
Crêpe sucre	9 €

STARTERS

Onion Soup, gratinated with comté cheese	16 €
Gamba tartare, two toasts with parsley butter, gamba bisque	19 €
Duck foie gras, toasted brioche, seasonal chutney	24 €

MAINS

Truffle croque, brillat-savarin cheese, truffled ham, and tartufata	25 €
Teriyaki salmon, sushi rice and sautéed vegetables	29 €
Smash burger, two crispy smash steaks on the griddle, aged cheddar, pickles, ketchup, mustard, and fresh fries	27 €
Linguine, with tartufata, fresh truffle shavings, and parmesan	29 €

SALADS & SNACKING

Caesar salad, romaine lettuce, crispy chicken, parmesan, croutons, and cherry tomatoes	24 €
Poke bowl, vinegar rice, carrot, wakame, red cabbage, avocado, mango	24 €
Tacos, corn tortillas, fried octopus, guacamole, pico de gallo, coriander	17 €
Shrimp and vegetable gyozas, served with vinegar soy sauce (x6 ou x12)	15€ ou 25€
Charcuterie selection, duck sausage, matanza ham, bellota chorizo	28 €
Aged cheese selection, Truffled tomme du Berry, Sainte-Maure de Touraine, and Saint-Nectaire	28 €
Mixed charcuterie and cheese platter, selection of aged charcuterie and cheese	30 €

DESSERTS

Traditional tiramisu served by the spoonful	15 €
Crème brûlée, traditional crème brûlée, madagascar Vanilla	15 €
Crêpe with sugar	9 €