

DÉJEUNER

ENTRÉES

BROCOLI NORI , dattes séchées, pistaches	12€
CEVICHE DE DAURADE , oignon rose de Bretagne	23€
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO , chips de pomme grenaille	21€

PLATS

FISH & CHIPS DE BAR , sauce Worcestershire, sauce tartare, frites	25€
RISOTTO DE SAISON	27€
FAUX-FILET DE BOEUF , sucrine et frites	34€

DESSERTS

PARIS MONTMARTRE , crème mousseline à la pistache de Bronte, praliné fleur de sel	16€
CRÈME BRÛLÉE , vanille de Madagascar	13€
ROSACE DE FRUITS ROUGES , fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€

DÎNER

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ , brioche, sauce aigre - douce maison au gingembre	19€
DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX , chutney de pamplemousse & orange sanguine, fenouil et quinoa	17€
GASPACHO DE TOMATES , stracciatella et pistaches	14€

PLATS

RISOTTO AUX DEUX ARTICHAUTS , jeunes pousses d'épinard	27€
LE BAR , déclinaison de brocoli et safran	32€
SUPRÊME DE POULET AUX CÈPES , choux frisé et sauce légère aux champignons	29€

DESSERTS

PAVLOVA FRAISE , crème vanille de Madagascar, coulis de fraise Cléry et condiment feuille de roquette	16€
TARTE AU CHOCOLAT ET SARRASIN , Colombie 65 % Nicolas Berger, sablé diamant au cacao	16€
ROSACE DE FRUITS ROUGES , fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€