



# MENU



## A PARTAGER Toute la journée

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| PLANCHE DE CHARCUTERIE.....<br><i>Charcuteries artisanales</i>                    | 33€ |
| PLANCHE DE FROMAGES.....<br><i>Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre</i> | 33€ |
| PLANCHE MIXTE.....<br><i>Fromages, charcuteries</i>                               | 33€ |
| ASSIETTE DE SAUCISSON .....<br><i>Saucisson sec Pata Negra</i>                    | 13€ |
| ASSIETTE DE PARMESAN .....<br><i>Parmigiano Reggiano, Huile d'olive, Poivre</i>   | 9€  |
| CROQUE JEUNE HOMME.....<br><i>Jambon truffé, cheddar</i>                          | 14€ |

## ASSIETTES Dès 18 heures

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CROQUE CAMPAGNE.....<br><i>Pain au levain de chez Ten Belles, jambon blanc d'Auvergne, Morbier</i>           | 16€ |
| HOUMOUS DE BETTERAVE.....<br><i>Feta, citron</i>                                                             | 12€ |
| CHOU FLEUR RÔTI .....<br><i>Purée d'haricot blanc, pickles de carottes, sauce herbacée</i>                   | 13€ |
| VELOUTÉ DE BUTTERNUT.....<br><i>Châtaigne et chèvre frais</i>                                                | 14€ |
| CROQUETTE DE CHORIZO (Pata negra) .....<br><i>Ossau Iraty, salades d'herbes et sauce paprika</i>             | 18€ |
| RAVIOLES DE CHAMPIGNONS.....<br><i>Crèmes de champignons de Paris, tuile de parmesan, huile persillée</i>    | 15€ |
| MAGRET DE CANARD.....<br><i>Purée de carottes et poivrons rouges, girolles, sauce au vin rouge</i>           | 33€ |
| NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS .....<br><i>Bife Ancho d'Uruguay, sauce échalote, pommes de terre grenaille</i> | 33€ |
| CARPACCIO DE SAINT-JACQUES.....<br><i>Radis noir, corail, huile herbacée, cerfeuil, estragon</i>             | 24€ |
| ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISONS.....                                                                       | 13€ |

## DESSERTS Dès 18 heures

|                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| GANACHE AU CHOCOLAT NOIR.....<br><i>Crumble, caramel beurre salé et huile d'olive</i>                     | 11€ |
| POIRE POCHÉE AU VIN BLANC .....<br><i>Crumble noisette, quenelle de yahourt au citron poivré, caramel</i> | 11€ |

## PLATTERS TO SHARE All day

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CHARCUTERIE PLATTER.....<br><i>A selection of artisanal charcuterie</i>       | 33€ |
| CHEESE PLATTER.....<br><i>Artisanal cheeses from the Fromagerie du Louvre</i> | 33€ |
| MIXED PLATTER.....<br><i>Cheeses, charcuteries</i>                            | 33€ |
| DRY CURED SALAMI PLATTER.....<br><i>Saucisson sec Pata Negra</i>              | 13€ |
| PARMIGIANO PLATTER .....<br><i>Parmigiano Reggiano, Olive oil, Pepper</i>     | 9€  |
| CROQUE JEUNE HOMME.....<br><i>Truffled ham, cheddar</i>                       | 14€ |

## PLATES From 6 pm

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CROQUE CAMPAGNE.....<br><i>Sourdough bread, ham, Morbier cheese</i>                                     | 16€ |
| BEETROOT HUMMOUS.....<br><i>Chickpea, beetroot, lemon, feta</i>                                         | 12€ |
| ROASTED CAULIFLOWER.....<br><i>White bean puree, carrot pickles, herbs sauce</i>                        | 13€ |
| BUTTERNUT SOUP.....<br><i>Chestnut, fresh goat cheese</i>                                               | 14€ |
| CHORIZO CROQUETTES (Pata negra).....<br><i>Ossau Iraty cheese, fresh herb salad and paprika sauce</i>   | 18€ |
| MUSHROOM RAVIOLES.....<br><i>Mushrooms cream, parmesan, parsley oil</i>                                 | 15€ |
| DUCK BREAST.....<br><i>Carrot and bell pepper puree, roasted mushrooms, red wine sauce</i>              | 33€ |
| BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS .....<br><i>Uruguayan Bife Ancho, shallots sauce, grilled baby potatoe</i> | 33€ |
| SCALLOP CARPACCIO.....<br><i>Black radish, coral, herbs oil</i>                                         | 24€ |
| SEASONAL ROASTED VEGETABLES.....                                                                        | 13€ |

## DESSERTS From 6pm

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| DARK CHOCOLATE GANACHE.....<br><i>Crumble, salted caramel butter, olive oil</i>             | 11€ |
| POACHED PEAR.....<br><i>White wine, hazelnuts crumble, caramel, lemon and pepper yogurt</i> | 11€ |