

MENU

A PARTAGER Toute la journée

PLANCHE DE CHARCUTERIE..... <i>Charcuteries artisanales</i>	33€
PLANCHE DE FROMAGES..... <i>Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre</i>	33€
PLANCHE MIXTE..... <i>Fromages, charcuteries</i>	33€
ASSIETTE DE SAUCISSON <i>Saucisson sec Pata Negra</i>	13€
ASSIETTE DE PARMESAN <i>Parmigiano Reggiano, Huile d'olive, Poivre</i>	9€

ASSIETTES Dès 18 heures

CROQUE CAMPAGNE..... <i>Pain au levain de chez Ten Belles, jambon blanc d'Auvergne, Morbier</i>	16€
CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Jambon truffé, cheddar</i>	14€
ASPERGES VERTES..... <i>Coulis d'asperges et épinards, yaourt au lait de chèvre</i>	18€
CHOU FLEUR RÔTI <i>Purée d'haricot blanc, pickles de carottes, sauce herbacée</i>	13€
FILET DE BAR..... <i>Petits pois frais et en purée, menthe fraîche</i>	23€
CROQUETTE DE CHORIZO (Pata negra) <i>Ossau Iraty, salades d'herbes et sauce paprika</i>	18€
RAVIOLES DE LANGOUSTE..... <i>Sauce américaine et citronnelle</i>	19€
FILET MIGNON DE PORC..... <i>Sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terres</i>	25€
ENTRECÔTE (Salers)..... <i>Sauce échalote, pommes de terre grenaille</i>	33€
ASSORTIMENT VEGAN..... <i>Houmous, houmous de lentilles corail et tapenade</i>	13€

DESSERTS Dès 18 heures

FLAN PÂTISSIER..... <i>Noix de pécan caramélisées, caramel beurre salé</i>	11€
TARTELETTE KIWI..... <i>Crème de kiwi, kiwi frais et zeste de citron vert</i>	11€

MENU FOOD

PLATTERS TO SHARE All day

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

PLATES From 6 pm

CROQUE CAMPAGNE..... <i>Sourdough bread, ham, Morbier cheese</i>	16€
CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Truffled ham, cheddar</i>	14€
GREEN ASPARAGUS..... <i>Asparagus & spinach coulis, goat milk yogurt</i>	18€
ROASTED CAULIFLOWER..... <i>White bean puree, carrot pickles, herbs sauce</i>	13€
SEA BASS FILLET..... <i>Fresh green peas (whole & purée), fresh mint</i>	23€
CHORIZO CROQUETTES (Pata negra)..... <i>Ossau Iraty cheese, fresh herb salad and paprika sauce</i>	18€
CRAYFISH RAVIOLES..... <i>American-style seafood sauce and lemongrass</i>	19€
PORK TENDERLOIN..... <i>Grain mustard sauce, mashed potatoes</i>	25€
FRENCH RIB STEACK (from Salers)..... <i>Shallot sauce, grilled baby potatoes</i>	33€
VEGAN SELECTION..... <i>Hummus, red lentil hummus, and tapenade</i>	13€

DESSERTS From 6pm

PARISIAN FLAN..... <i>Caramelised pecan nuts, salty butter caramel sauce</i>	11€
KIWI TARTLET..... <i>Kiwi cream, fresh kiwi, lime zest</i>	11€

