

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€

ASSIETTES Dès 18 heures

CROQUE D'ÉTÉ..... <i>Pesto, mozzarella, tomates séchées</i>	16€
CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Jambon truffé, cheddar</i>	14€
CARPACCIO DE TOMATES..... <i>Ajo blanco, basilic et amandes effilées</i>	18€
AUBERGINE FARCIE..... <i>Légumes d'été, feta, menthe fraîche, pickles d'oignons</i>	10€
CRUDO DE DAURADE..... <i>Marinade d'agrumes, gingembre et feuille de kafir</i>	17€
FETA PANÉE..... <i>Feta de Kalamata, condiment pamplemousse et vinaigre balsamique petimezi</i>	14€
RAVIOLES DE LANGOUSTE..... <i>Sauce américaine et citronnelle</i>	19€
POULPE SNACKÉ..... <i>Purée de poivrons rouges et carottes, huile et chips de chorizo, amandes effilées</i>	22€
TATAKI DE BOEUF..... <i>Marinade asiatique, oignons frits, mayonnaise épicée</i>	18€
ASSORTIMENT VEGAN..... <i>Houmous, houmous de lentilles corail et tapenade</i>	13€

DESSERTS Dès 18 heures

GANACHE CHOCOLAT NOIR..... <i>Crumble de cacao, huile d'olive, fleur de sel, caramel beurre salé</i>	11€
TARTELETTE DE FIGUE..... <i>Confiture de figues au vinaigre balsamique petimezi, figues fraîches</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€

PLATES From 6 pm

SUMMER CROQUE..... <i>Pesto, mozzarella & dried tomatoes</i>	16€
CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Truffled ham, cheddar</i>	14€
TOMATO CARPACCIO..... <i>Ajo blanco, fresh basil & sliced almonds</i>	18€
STUFFED EGGPLANT..... <i>Summer vegetables, feta cheese, fresh mint & pickled onions</i>	10€
SEA BREAM CRUDO..... <i>Citrus marinade, ginger & kaffir lime leaf</i>	17€
CRISPY FETA..... <i>Kalamata feta, grapefruit sauce & petimezi balsamic glaze</i>	14€
CRAYFISH RAVIOLES..... <i>American-style seafood sauce and lemongrass</i>	19€
GRILLED OCTOPUS..... <i>Red pepper & carrot purée, chorizo oil, crispy chorizo & sliced almonds</i>	22€
BEEF TATAKI..... <i>Asian-inspired marinade, crispy onions & spicy mayonnaise</i>	18€
VEGAN SELECTION..... <i>Hummus, red lentil hummus, and tapenade</i>	13€

DESSERTS From 6pm

DARK CHOCOLATE GANACHE..... <i>Cacao crumble, olive oil, sea salt flakes & salted butter caramel</i>	11€
FIG TARTLET..... <i>Fig jam with petimezi balsamic vinegar & fresh figs</i>	11€

