

MENU SOIR



POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14
Mornay, louis d'or

OLIVES **VL** **SG** 6
Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG** 6
Beurre fouetté du moment

VERDURE **VG** **SG** 7
Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise ail noir et miso

BRIOCHE AUX ESCARGOTS 10
Beurre à l'ail noir

PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES 38
Marinades, olives, croûtons

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45
Mignonnettes maison

TARTARE DE THON 26
Yogourt framboise, poivrons rouges rôtis, feta, herbes, sarrasin

TARTARE DE CERF 26
Tomates ancestrales, yogourt chimichurri, câpres, amandes

PLATEAU TERRE ET MER 60
Huîtres, tartare de thon, tartare de cerf, arrivage du moment



TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 26
Purée d'oignons, proscuitto, oignons perlés glacés, pain multigrains

HOUMOUS DE COURGETTES ET POIVRONS **VG** 18
Courgettes grillées, poivrons, halloumi, dukkah aux amandes, pain naan

PANZANELLA **VG** 16
Tomates ancestrales, croûtons de focaccia, chimichurri, concombre, oignons caramélisés
Extras : Poitrine de poulet (+10) / Burrata (+12)

TATAKI DE THON **SG** 20
Purée radis-beurre, gel d'oignons marinés, croûte d'amandes, poivre rose et hibiscus, chips de topinambours

POIREAUX CONFITS **VG** 14
Ricotta fouettée aux herbes, oignons marinés, poireaux frits

GRAVLAX DE SAUMON 16
Crème échalote, graines de moutarde, gel d'oignons marinés, croûtons

SALADE DE CONCOMBRES GRILLÉS **VG** 18
Yogourt grec caméline et sumac, menthe, chili croustillant, pain naan

GUÉDILLE DE CREVETTES 24
Pain brioché, fraise, rhubarbe, salicorne, chips de crevettes

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ 32
Crème citronnée à l'aneth, câpres

CAVATELLI **VG** 26
Romesco, feta, herbes

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28