

PAINS

- 🕒 Fougasse
aux herbes de Provence
et pesto à la tomate
G - L - F/C 6.-
- Chusco
pain de campagne traditionnel
et beurre fumé
G - L 6.-

AMUSE-BOUCHE

- Huître n2 Normandie
nature
ML 4,5.-
- Huître n2 Normandie
avec pomme, concombre et huile d'olive
ML 5.-
- 🕒 Fromages
artisanaux coupés
G - L - F/C 14.- 125 gr.
- 🕒 Jambon
Ibérique de gland coupé 26.-
- 🕒 Bœuf séché
et amandes fumées
F/C 17.-
- Mini Brioche
tartare de bœuf et tartufata
G - H - M - L 12.- 2u.
- 🕒 Croquette
de jambon ibérique
G - H - L 4.- 1u.
- 🕒 Croquette
de canard à l'hoisin
G - H - L - SS - S 4.- 1u.
- 🕒 Crunchy-Taco
de pomme de terre, crevette rouge au
citron vert, piment d'Espelette et algue nori
C 18.- 4u.
- Bar
mariné au tempura et mayonnaise
au citron vert
C 18.-

LÉGER

- Asperges
blanches de saison, sardine fumée
et crème d'amande tendre
P - F/C - L 18.-
- Pain de "coca" croustillant
saumon mariné au charbon de bois,
babaganoush et gravlax de menthe
G - P - M 16.-
- 🕒 Carpaccio
de langoustine, citron vert, citron,
estragon et huile d'olive Morruda
G - H - C - ML 20.-
- Salade
d'anguille fumée, câpres
et sauce "vittelo tonnato"
P - L - M 16.-
- Royal de foie gras
caramélisé, pomme
et fromage de chèvre
SL - L - H - G 16.-
- 🕒 Poireaux
rôtis, burrata, noisettes
et huile de noisettes
L - F/C - M - G - SL 15.-
- Tartare
de thon, parfums asiatiques,
vichyssoise de fenouil et salicorne
L - P - S 20.-



FRA

a

RENFORCE

- 🕒 Focaccia 15.-
au "sobrasada", miel de pin, fromage
"Balda", raisins rouges et pignons de pays
G - L - F/C
- Légumes bio 16.-
étouffées et grillés, sauce au beurre
végétal et ail noir
L
- Turbot 26.-
grillé servi avec âretes
et cœurs de laitue tempérés
avec vinaigrette de "piquillos"
SL - L - ML - P
- Poulpe 19.-
grillé, aubergine au miso
et romesco au kimchi
G - ML - SL - F/C
- Riz 21.-
avec "capipota", morue confite
et ails tendres
P - C - SL - ML
- Poulet 19.-
fermier en pané croustillante, oignon
à la "diabla" et tomates confites
H - SL - G
- Tatin 24.-
de queue de bœuf aux pommes
G - L - SL
- Agneau 24.-
marinated lamb knuckle
and couscous with "sanfaina"
G - SL

SUCREZ-VOUS

- 🕒 Pain perdu 8.-
crémeux et croquant
avec glace au lait fumé
G - L - H
- Mi-Cuit 12.-
au chocolat noir et crème sure
G - L - H
- Baba 7.-
au rhum vieilli et chantilly au citron vert
G - L - H - SL
- 🕒 Mousse tropical 7.-
passion, ananas, mango et coco
G - F/C
- "Sant Jordi" 12.-
crème de framboise, biscuit à la vapeur
au chocolat blanc et cocktail à la rose
G - L - SL

ATTENTION !

- | | |
|---------------------|---------------------|
| G = Gluten | P = Poisson |
| F/C = Fruit à coque | SL = Sulfite |
| C = Crustacé | CC = Cacahuète |
| A = Céleri | ML = Mollusque |
| M = Moutarde | S = Soja |
| H = Œuf | L = Produit laitier |
| SS = Sésame | AT = Lupin |

MENU ANYTIME 🕒 Plats disponibles de 12.00h à 23:00h

Supplément de 10% sur la terrasse