

À GRIGNOTER

Frites maison, herbes de Provence, mayonnaise au paprika fumé <i>Homemade french fries with Provençal herbs, smoked paprika mayonnaise</i>	6
Houmous de pois chiche au tahin, feta, graines de courge <i>Chickpea hummus with Tahini, feta, pumpkin seed</i>	9
Focaccia & tapenade d'olive noire maison <i>Homemade focaccia and black olive tapenade</i>	8
Saucisse sèche d'Aveyron au laguiole (env. 120g) <i>Traditional Aveyron saucisson with laguiole</i>	9
Croque-monsieur truffé – frites maison (+2€) <i>Pain de mie boulanger, jambon, mozzarella, crème de truffe, mesclun</i> <i>Baker's bread, ham, mozzarella, truffle cream, mesclun – homemade french fries (+2€)</i>	15

PETITES ASSIETTES

Tatin de tomates anciennes, ricotta herbes fraîches et citron jaune <i>Tomato tarte tatin, ricotta fresh herbs and lemon</i>	11
Tarama aux œufs de cabillaud fumés, pickles de concombre, gaufre maison <i>Smoked cod roe tarama, cucumber pickles, homemade waffle</i>	10
Buratta (125g), pesto de roquette, artichauts grillés à l'huile <i>Burrata (125g), arugula pesto, grilled artichokes</i>	13
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, condiment gorgonzola <i>Hand-cut raw beef, gorgonzola condiment</i>	14

~~~~~ Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris. ~~~~~  
All our prices are indicated VAT included. Service included

## GRANDES ASSIETTES

|                                                                                                                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Linguine, pesto de roquette, stracciatella, artichauts grillés, citron, amandes torréfiées<br><i>Linguine with arugula pesto, stracciatella, grilled artichokes, lemon &amp; toasted almonds</i>                       | 19   |
| Poulpe grillé, purée de fava, poireau braisé, noisettes torréfiées, chimichurri<br><i>Grilled octopus, fava puree, braised leek, roasted hazelnuts, chimichurri</i>                                                    | 25   |
| Aubergine rôtie à la chermoula (mélange d'épices), boulgour, raisins secs, amandes, yaourt grec<br><i>Baked eggplant with chermoula mix, flavoured boulgour, greek yogurt</i>                                          | 18   |
| Dos de lieu noir, riz vénéré, crème d'olive, courgettes, amandes torréfiées, écume citron-paprika fumé<br><i>Pollock loin, fish stock-lemon-smoked paprika jus, black rice, olive cream, zucchini, toasted almonds</i> | 23   |
| Poulet frit au panko, purée de patate douce, pousses d'épinard frais, condiment citron confit<br><i>Panko-crusted poultry fillet, sweet potato purée, fresh spinach shoots, confit lemon condiment</i>                 | 22   |
| Burger à la tomme fermière, bœuf français, lard grillé, compotée d'oignon, frites maison<br><i>French beef, bun, farmhouse tomme cheese, grilled bacon, caramelized onions, homemade french fries</i>                  | 18,5 |
| Joue de bœuf braisée façon daube provençale, gnocchi<br><i>Cheek beef in stew with gnocchi</i>                                                                                                                         | 28   |

## PLATS ENFANT (enfant de moins de 13 ans / *child under 13 years old*)

13

Steak de bœuf français & frites maison  
*French beef steak and homemade french fries*

## DESSERTS

Brioche perdue, caramel au beurre salé – glace vanille (+2€) 8  
*French toast style brioche with salted butter caramel – vanilla ice cream (+2€)*

Crème brûlée à la fève de tonka 9  
*Crème brûlée with tonka bean*

Mousse au chocolat tiède, crumble amande-sésame noir, fleur de sel 9  
*Warm chocolate mousse, sea salt, almond sesame crumble*

Moelleux à l'orange, tuile chocolat noir, glace au yaourt 9  
*Orange cake, black chocolate tile, yogurt ice cream*

Fraise, basilic, sablé breton, espuma mascarpone 9  
*Strawberry, basil, Breton shortbread, mascarpone espuma*

## FROMAGES

Ossau-Iraty AOP, confiture de figue *Pays Basque* 9  
Comté AOP 24 mois, miel, noix *Jura* 9  
Brie de Meaux truffé AOP, *Ile-de-France* 9

Assortiments de fromages 16  
*Selection of 3 cheeses*