

ENTRÉES

L'Artichaut Artichauts au citron confit à l'orientale et éclats de pécorino	14 €
La Tomate Tomates anciennes, burrata crémeuse, basilic et pistache - supp Truffe* 3€	16 €
Le Thon En tataki mi-cuit, pavot bleu, guacamole, gel pêche de vigne/gingembre	17 €
La Daurade En ceviche au citron vert, coriandre, oignon rouge et graines de grenade	18 €
Le Gaspacho Salmorejo Andalou crémeux, jambon Serrano et croûtons dorés	14 €
La Crevette Bouquet de six crevettes au naturel, cœur de laitue, sauce cocktail	16 €
Le Boeuf En carpaccio, huile d'olive, fleur de sel de Camargue, roquette et parmesan	18 €

SALADES (SERVIES UNIQUEMENT LE MIDI)

Istanbul Tomates arlequin, tataki de thon, féta, olives kalamata, oignon rouge, origan, pain dakos	23 €
Tokyo Riz chirashi, algues wakamé aux graines de sésame, saumon cru et fines tranches d'avocat, sauce ponzu	23 €
Kerala Healthy Salade de lentilles corail, semoule de manioc, attiéké, tomates cerises, pois chiches grillés, roquette, oignons rouges.	23 €

*Truffe d'été : Tuber aestivum

VIANDE D'EXCEPTION

Arrivage Côtes de Bœuf maturées de la maison Lesage
(tarif aux 100gr)

Demandez à votre serveur le poids des arrivages.

Origine France : Montbéliard, Jersey, Normande
Origine EU : Angus, KOD, Jersey, Longhorn
Sélection Premium : Wagyu, Rubia Gallega

LA MAISON LESAGE

Une histoire familiale depuis 1950.
Lesage & Fils propose des viandes maturées d'exception,
sélectionnées avec soin et affinées dans ses ateliers à Chemy.

VIANDE MATURÉE

Affinée lentement sur os dans ses ateliers,
cette viande développe une tendreté exceptionnelle
et des arômes profonds. Un produit d'exception
pour les amateurs de goût authentique.

POISSONS SAUVAGES DE NOS CÔTES

Selon arrivage de la criée (tarif aux 100g)

Demandez à votre serveur le poids des arrivages.

Tous les poissons peuvent être levés en filets.

**Avec notre chef, chaque plat est une promesse
de saisonnalité, de qualité et de respect des saveurs.**

PLATS

Le Riz	24€
Arroz Negro cuisiné comme une paëlla, crevette, moules, encornets, chorizo bellota	
Le Légume	23€
Carottes fanes au BBQ, houmous de pois chiches au cumin et tahini, yaourt grec, vadouvan et graines de sésame noir	
La Pasta	28€
Ravioles "Italia" fourrées à la burrata, confit de tomates et râpée de truffe d'été*	
La Seiche	27€
En rougail, gingembre, combava, écrasée de courgettes paysannes	
Le Poulpe	31€
Les tentacules grillées, grenailles au zaatar, sauce yaourt citronnée et ail rôti	
Le Cochon	27€
Burger d'effloché de porc confit, oignons frits, tomates, feuilles de chêne et tomme de l'Aveyron	
L'Agneau	29€
Tajine d'agneau aux abricots et aux amandes torréfiées, semoule de manioc safranée	
La Volaille	27€
Pièces de poulet frit croustillant aux épices cajun, sour cream, patate douce et maïs au feu	
Le Boeuf	34€
Pavé de rumsteak Wagyu (200 grs) mayonnaise au wasabi Un accompagnement au choix inclus	
Le Boeuf en côte	69€
Une côte de belle taille 850 grs cuite au four JOSPER, sauce béarnaise au poivre Sarawak Deux accompagnements au choix inclus	

GARNITURES

Salade verte	4€
Frites fraîches	6€
Purée de pomme de terre de nos grands-parents - supp Truffe* 3€	6€
Aubergine parmigiana	6€

*Truffe d'été : Tuber aestivum

DESSERTS

Chariot de desserts Baba au rhum +3€	9€
Café ou thé gourmand	13€
Café ou thé et sa bouchée gourmande	6€

À PARTAGER

Crème brûlée	22€
Eclair au Nutella	22€
Omelette Norvégienne	22€

MENU ENFANT – DE 12 ANS

Une boisson au choix : peps, jus d'orange, sirop	16€
Steak haché façon boucher ou filet de lieu noir	
Accompagnement au choix : coquillettes au beurre ou frites	
Glace figurine : goût au choix : Vanille, Fraise, Chocolat.	

La liste des allergènes est à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, en euros, taxes et services compris.