

ENTRÉES

Huitres Gillardeau n°3	4.5€ pièce
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)

César Salade romaine, poulet crispy, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar	23€
Polpo Tentacule de poulpe, pomme de terre grenaille, vinaigrette aux agrumes	23€
Healthy Boulgour, vinaigrette kiwi, roquette, fève, tomate cerise, chou rouge, avocat et mangue cube	23€

*Truffe d'été : Tuber aestivum

VIANDE D'EXCEPTION

Arrivage Côtes de Boeuf 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 Arroz Negro cuisiné comme une paëlla, crevette, moules, encornets, chorizo bellota	24€
Le Légume Wok végété, nouille de Soba, oignons, poivrons, carottes, courgettes, sauce thaï.	23€
La Pasta Ravioles "Italia" fourrées à la burrata, confit de tomates et râpée de truffe d'été*	28€
La Seiche En rougail, gingembre, combava, écrasée de courgettes paysannes	27€
Le Poulpe Les tentacules grillées, grenailles au zaatar, sauce yaourt citronnée et ail rôti	31€
Le Cochon Burger d'effiloché de porc confit, oignons frits, tomates, feuilles de chêne et tomme de l'Aveyron	27€
L'Agneau Tajine d'agneau aux abricots et aux amandes torréfiées, semoule de manioc safranée	29€
La Volaille Wok de poulet, nouille de Soba, oignons, poivrons, carottes, courgettes, sauce thaï.	27€
Le Boeuf Pavé de rumsteak Wagyu (200 grs) mayonnaise au wasabi Un accompagnement au choix inclus	34€
Le Boeuf en côte Une côte de belle taille 850 grs cuite au four JOSPÉR, sauce béarnaise au poivre Sarawak Deux accompagnements au choix inclus	69€

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	9€
Baba au rhum +3€	
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 : pepsi, 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.