



SUGGESTIONS

NOUVELLE CARTE ÉTÉ 2020

Tartare de daurade Okinawa, <i>gingembre, pickles, graines de moutarde</i>	11€ / 16€
Burratina, roquette, <i>huile d'olive</i>	9€
Assiette de cromesquis ibériques	8€
Gravelax de saumon tradition	12€
L'assiette de jambon de Parme, foccacia à la truffe	14€
Foie gras et pain brioché maison	14€
Sandwich Tonkatsu, <i>pluma ibérique pânée, chou rouge</i>	15€
Linguine au citron, <i>parmesan, pignons torréfiés</i>	15€
Volaille fermière <i>grillée au feu de bois, jus maison petits-pois, câpres à queue, edamame</i>	19€
Tartare au couteau charolais épicé, <i>frites accordéons</i>	19€
Daurade marinée soja/miso puis grillée au feu de bois, <i>pommes de terre ratte</i>	22€
Basse côte de bœuf <i>grillée, mousseline de pommes de terre</i>	21€
Chou-fleur gratiné, <i>pain noir, avec ou sans Morteau, parmesan</i>	16€
Cocotte de moules <i>au feu de bois, vin blanc, crème, chou kale</i>	15€

L'assiette de frites accordéons, *mayonnaise blanche vinaigrée* 6€

Salade de tomates anciennes 7€ Haricots verts croquants, *fond de miso, cébettes* 7€

Citron givré maison (<i>bio</i>)	7€
Véritable tarte Tatin	8€
Gâteau au chocolat, <i>glace à la vanille de l'île Maurice</i>	8€
Abricots rôtis, pistache et romarin	7€
Coupe de fraises assaisonnées, <i>crème légère</i>	8€

COCKTAILS

OKINAWA 11€

Saké infusé au poivre citron, sirop de fraise

TROUVILLE 12€

Eau de vie de cidre, citron vert, sucre de canne

LIVERPOOL 10€

Gin, sureau, bitter, crème de rose

TORINO 12€

Eau de vie Bergamotte, Vermouth, jus de citron

COGNAC 10€

Cognac, réduction de coing, jus de pomme et citron

SAN JUAN 11€

Rùm cubain, Velvet Falernum, jus de marucuja, cannelle

LES GRANDS CLASSIQUES 10€

BLOODY MARY, NEGRONI, WHISKY SOUR, etc.

LES VINS

ROUGE

TARIFS : AU VERRE - BOUTEILLE 75cl

Bourgueil AOC <i>Catherine et Pierre Breton 'Trinch'</i> 2018 (bio/vegan)	6€ / 29€
Bordeaux AOC <i>Château Roquefort</i> 2016	5€ / 25€
Alsace AOC <i>Pinot Noir</i> 2018 (bio/sans sulfite)	9€ / 45€
Côte du Rhône AOC Guigal - <i>Réserve de Lutèce</i> 2016	6€ / 29€
Brouilly AOP <i>Les Pas Perdus</i> 2018 (sans sulfite)	6,50€ / 34€

BLANC

Anjou Chenin IGP <i>J.Mourat</i> 2019 (bio/vegan)	5€ / 25€
Côtes de Gascogne IGP <i>Domaine de Maouries</i> 2018	5€ / 22€
Saint Bris AOC <i>Bailly Lapierre</i> 2018	5,50€ / 29€
Chablis AOC <i>Domaine George</i> 2018	8€ / 40€
Puy de Dôme IGP <i>Chardonnay</i> 2019	6€ / 29€

ROSÉ

La Winerie Parisienne 2018	6€ / 30€
----------------------------	----------