

PLATS

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU DE LOUISE frites maison, salade knife-cut beef tartare fries, salad	19
LOUISE BURGER Saint-Nectaire ou cheddar, frites maison, salade burger Saint-Nectaire or cheddar cheese, house fries, salad	19
PAVÉ DE RUMSTECK mousseline de purée à la truffe Beef slab of steak mashed potatoes mousseline with truffle	23
WOK DE POULET AU CURRY VERT ET COCO légumes thaï Chicken wok with green curry and coconut Thai vegetables	17
SAUMON CONFIT leche de tigre et lime, purée de panais Confit salmon leche de tigre and lime, parsnip purée	20
THON MI-CUIT chou pak-choï au Kalamansi Semi-cooked tuna pak-choi cabbage with Kalamansi	20
SOLE MEUNIÈRE haricots verts frais fried floured sole fresh green beans	41

DESSERTS

FINANCIER RHUBARBE pistache et figues fraîches rhubarb shortbread pistachio and fresh figs	10
GROSSE PROFITEROLE Big profiterole vanilla puff pastry	13
CHEESECAKE Cheesecake	9,5
CRÈME BRÛLÉE vanilla custard	9
CAFÉ GOURMAND espresso with sweet treats	11
THÉ GOURMAND tea with sweet treats	11,6
NAGE DE COING à l'eau de rose et pétales de meringue Swimming quince with rose water and meringue petals	10,5
MOUSSE AU CHOCOLAT à l'huile d'olive bio et piment Chocolate mousse with organic olive oil and red pepper	11
ÉCLAIR AU CHOCOLAT PRALINÉ pour 2 Praline chocolate éclair for 2 persons	16

CRÊPES

CRÊPES SUZETTE	14,5
CRÊPES AU SUCRE	8,5
CRÊPES AU NUTELLA crepes with Nutella	9,5
CRÊPES FLAMBÉES	10,5

GLACES

2 BOULES 2 scoops	6
3 BOULES 3 scoops	9