

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON brioche maison et marmelade de figues Homemade duck foie gras homemade brioche and fig marmalade	23
NEMS DE GAMBAS Prawn spring rolls	11
POULPE GRILLÉ légumes confits et olives de kalamata grilled octopus braised vegetables, Kalamata olives	10,8
VELOUTÉ DE SAISON SELON L'HUMEUR DU CHEF Seasonal velvety soup according to the chef's mood	9
OEUF PARFAIT (PLEIN AIR) crème de chorizo et éclats de cecina Soft-boiled egg (free-range) chorizo cream, cecina splinters	11
SAUMON GRAVLAX FAÇON MAKI concombre, betterave et moutarde à l'ancienne Maki-style gravlax salmon cucumber, beetroot, whole-grain mustard	14

SALADES

SALADE CAESAR romaine, tomate cerise, poulet grillé, croûtons, parmesan, oignon rouge romaine, cherry tomato, grilled chicken, croutons, parmesan, red onion	17
SALADE CRISPY épinard frais, quinoa, tomates cerises, poulet, oignons frits fresh spinach, quinoa, cherry tomatoes, chicken, fried onions	18
SALADE FRAÎCHEUR salade mélangée, tomates cerises, avocat, agrumes, saumon fumé, écrevisses mixed salad, cherry tomatoes, avocado, citrus, smoked salmon, crayfishes	18
SALADE CHIRASHI riz à sushi, edamame, thon ou saumon, carotte, avocat, radis daikon, sésame noir, algues sushi rice, edamame, tuna or salmon, carrot, avocado, daikon radish, black sesame, seaweed	17
SALADE DE CHÈVRE salade mélangée, tomates cerises, figues, cerneaux de noix et toasts de chèvre sur pain Poilâne mixed salad greens, cherry tomatoes, fig, walnuts, goat cheese on toasted sourdough bread	16,5

PÂTES

GNOCCHI MAISON, CRÈME DE PARMESAN, JAMBON DE PAYS 21 Homemade gnocchis, parmesan cream, country ham	
COQUILLETES AU JAMBON retour en enfance Elbow pasta with ham	16,5
CONCHIGLIONI DES POUILLES AU PESTO légumes verts du marché Conchiglioni from Apulia with pesto vegetables from the market	21