

A PARTAGER...OU PAS ! *TO SHARE...OR NOT!*

Les Tapas de Fabrice et Mathieu <i>Fabrice & Mathieu Tapas</i>	30€
Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (100g) <i>Fish of the moment crudo, selection of dressings</i>	27€
Tarte fine au legumes racines et crabe façon cocktail <i>Roots vegetables tart with cocktail style crab</i>	22€
Le cœur d'iceberg, vinaigrette citron <i>Iceberg heart salad, French dressing with lemon</i>	18€

ROTISSERIE & PLANCHA

Poulet de Bresse à la broche pour 2 personnes <i>Spit-roasted chicken from Bresse for 2</i>	62€
Pavé de biche française rôti, cerises et cacao <i>Roasted deer filet, cherries and cocoa</i>	29€
Brisket de bœuf Wagyu australien laqué à la broche <i>Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket</i>	31€
Noix de Saint-Jacques pochées dans un bouillon au miso <i>Poached scallops in a broth flavoured with miso</i>	39€
Notre Suggestion du Chef Fabrice Salvador – Au prix du marché <i>Our Chef Fabrice Salvador Suggestion – Market price</i>	

NOS GARNITURES POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT *SIDE DISHES*

Cœur d'iceberg <i>Iceberg heart salad</i>	Riz vapeur à la coriandre <i>Steamed rice with coriander</i>
Frites maison de Mme Clot <i>Homemade French fries from Mrs. Clot</i>	Purée de pommes de terre <i>Our mashed potatoes</i>
Légumes du moment <i>Seasonal vegetable</i>	Gratin de légumes de saison <i>Gratin of vegetable</i>

Supplément garniture : 6€ *Additional side dish: 6€*

NOS DESSERTS *OUR DESSERTS*

Assiette de fromages affinés français et italiens <i>French and Italian cheese assortment</i>	16€
Sélection de pâtisseries <i>Selection of desserts</i>	12€

LE MENU PLESS

Entrée ♦ plat ♦ dessert 56€

Starter ♦ main course ♦ dessert

Entrée ♦ plat ou plat ♦ dessert 45€

Starter ♦ main course or main course ♦ dessert

Plat en direct ♦ main course 29€

(Uniquement au déjeuner ♦ for lunch only)

ENTREES *STARTERS*

Tartare au deux saumons, remoulade de celery et Granny Smith
Two ways salmon tartar, celeriac and Granny Smith remoulade

Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (70g)
Fish crudo of the moment, selection of dressings

Foie gras de Chalosse en terrine, chutney aux fruits exotiques
Chalosse Foie Gras terrine, Exotic fruits chutney

Velouté Crémeux de potimarron, châtaigne et crème à la muscade
Pumpkin creamy soup, chestnuts and nutmeg whipped cream

PLATS (garniture au choix) *MAIN COURSES (choice of garnish)*

La pêche du jour à la plancha
Plancha-cooked fish of the day

+3€

Le quart de poulet de Bresse à la broche « L'aile ou la cuisse »
Spit-roasted chicken quarter from Bresse

Gnochetti tomates, orange, coriandre et parmesan
Tomato, orange, coriander and parmesan cheese gnochetti

Filet de boeuf simmental à la broche, sauce Angus
Spit-roasted Simmental beef filet, Angus sauce

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est à disposition sur simple demande.

Tous nos plats sont réalisés au moment à partir de produits frais et sélectionnés par nos soins.

Chef exécutif : Fabrice Salvador / Sous-chef Exécutif : Mathieu Morvan