

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

Les Tapas de Fabrice	€ 30
<i>Fabrice Tapas</i>	
Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (100g)	27
<i>Fish of the moment crudo, selection of dressings</i>	
Le cœur d'iceberg, vinaigrette citron	18
<i>Iceberg heart salad, French dressing with lemon</i>	
Homard bleu grillé à la plancha, courges & châtaignes grillées	Entrée 30
<i>Plancha-cooked blue lobster, grilled squash &amp; chestnuts</i>	Plat 55
Assiette de Palette Ibérique Joselito & pan con tomate	23
<i>Joselito Iberian paleta &amp; pan con tomate</i>	

## ROTISSERIE & PLANCHA

Poulet de Bresse AOP Miéral à la broche pour 2 personnes	€ 65
<i>Spit-roasted chicken from Bresse AOP Miéral for 2</i>	
<i>35 minutes de cuisson ou sur réservation/ please allow 35 minutes or upon reservation</i>	
Brisket de bœuf Wagyu Australien laqué à la broche	31
<i>Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket</i>	
Filet de bœuf "Rossini"	38
<i>"Rossini" beef fillet</i>	
Dos de chevreuil rôti, sauce poivrade, fruits & légumes d'automne	45
<i>Roasted back venison, pepper sauce, autumn garnish</i>	
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	Riz Koshihikari aux herbes
<i>Iceberg heart salad</i>	<i>Koshihikari herbed rice</i>
Frites maison de Mme Clot	Purée de pommes de terre
<i>Homemade French fries from Mrs. Clot</i>	<i>Our mashed potatoes</i>
Légumes de saison	
<i>Seasonal vegetable</i>	

Supplément garniture : 6€ Additional side dish: 6€

## NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Assiette de fromages affinés	€ 16
<i>Cheese assortment</i>	
Sélection de pâtisseries	12
<i>Selection of desserts</i>	

## 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€**

### ENTREES STARTERS

Velouté butternut, royale de foie gras de Chalosse

*Butternut velouté, royale of foie gras from Chalosse*

Œuf bio « Naturhaff » mollet en meurette

*Naturhaff Organic soft-boiled egg, meurette style*

Suprême de dos de saumon fumé d'Écosse, brocolis & crème acidulée

*Smoked salmon back supreme from Scotland, broccolis and acidulous cream*

Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (70g)

*Fish of the moment crudo, selection of dressings*

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

La pêche du jour à la plancha

*Plancha-cooked fish of the day*

+3€

Risotto Carnaroli aux girolles & cèpes

*Carnaroli risotto with chanterelle & porcini mushrooms*

Filet de boeuf sauce Rossini

*Beef tenderloin, Rossini sauce*

Epaule d'agneau fermier à la broche & aux aromates

*Spit-roasted farm shoulder lamb, aromatic herbs*

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