

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

Les Tapas de Fabrice*	€ 30
<i>Fabrice Tapas</i>	
Crudo de poissons du moment, assortiment de sauces maison	23
<i>Fish crudo, homemade sauces</i>	
<i>Rias Baixas – Albamar – Freddi Torres 2019 – 12€ le verre</i>	
Salade de pousses & tomates anciennes	19
<i>Sprouts salad & heritage tomatoes</i>	
<i>Muscat Ottonel – Cep d’Or – 2018 - 10€ le verre</i>	
Grosse gambas grillée à la plancha, avocat pamplemousse, vinaigrette calamansi	39
<i>Grilled Jumbo prawn « à la plancha », avocado & grapefruit, calamansi dressing</i>	
<i>Pouilly Fumé – La Demoiselle – Henri Bourgeois – 2017 – 15€ le verre</i>	
Salade du Marché	22
<i>Seasonal salad</i>	

ROTISSERIE & PLANCHA

€

30 minutes de cuisson ou sur réservation/please allow 30 minutes or upon reservation

Côte de bœuf Luxembourgeoise maturée à la broche pour 2 ou plus*	98
<i>Sauce angus, frites maison & salade de saison</i>	
<i>Spit-roasted matured luxembourgish rib steak for 2 or more</i>	
<i>Angus sauce, homemade French fries & seasonal salad</i>	
<i>Saint-Emilion Grand Cru – Château Queyron – 2016 – 14€ le verre</i>	
Belle épaule d’agneau fermier à la rôtissoire pour 2 ou plus, jus romarin*	78
<i>Pommes de terre grenailles & légumes de saison de chez Sandrine</i>	
<i>Spit-roasted free-range lamb shoulder, rosemary juice</i>	
<i>“Grenailles” potatoes & seasonal vegetables from our friend Sandrine</i>	
<i>Vacqueyras Passion – Domaine les Ondines – Jérémy Onde – 2016 – 14€ le verre</i>	
Poulet fermier Label Rouge pour 2 ou plus, salade de saison, mousseline de pommes de terre*	72
<i>Sauce Morilles/Morels sauce</i>	
<i>Farm Chicken for 2 or more, seasonal salad & potatoes mousseline</i>	
<i>Sancerre Raimbault Pineau – 2018 – 12€ le verre</i>	
Poisson de la pêche artisanale d’Etel du jour grillé entier pour 2 ou plus	Prix du marché
<i>Légumes de saison, pommes de terre grenailles, sauce vierge</i>	
<i>Grilled whole fish of the day from the artisanal fishing of Etel for 2 or more</i>	
<i>Seasonal vegetables, grenailles potatoes, « vierge » sauce</i>	
<i>Pouilly Fumé – La Demoiselle – Henri Bourgeois – 2017 – 15€ le verre</i>	

NOS GARNITURES SIDE DISHES 8€

Frites maison « en coin de rue »	Mousseline de pommes de terre Agria
<i>“Coin de rue” homemade fries</i>	<i>Agria potatoes mousseline</i>
Légumes de saison de chez Sandrine	Salade de pousses & tomates anciennes
<i>Seasonal vegetable from our friend Sandrine</i>	<i>Sprouts salad & heritage tomatoes</i>

NOS DESSERTS OUR DESSERTS

€

Assiette de fromages affinés par Hervé Mons*	16
<i>Cheese assortment from Hervé Mons</i>	
Sélection de pâtisseries*	12
<i>Selection of desserts</i>	

LE MENU PLESS

Entrée ♦♦ plat ♦♦ dessert 56€

Starter ♦♦ main course ♦♦ dessert

Entrée ♦♦ plat 47€

Starter ♦♦ main course

Plat ♦♦ dessert 40€

Main course ♦♦ dessert

Plat en direct 30€

Main course

ENTREES STARTERS

Ceviche de daurade Royale, fenouil & rhubarbe

Royale Sea bream crudo, fennel & rhubarb

Chablis – Verret – 2018 – 12€ le verre

Soupe glacée de tomates, burrata

Iced tomato soup, burrata

Muscat Ottonel – Cep d'Or – 2018 - 10€ le verre

Terrine de foie gras grillé, abricot épicé*

Grilled foie gras terrine, spicy apricot

Côteaux de l'Aubance – Montgillet – 2017 – 11€ le verre

Oeuf mollet à la caponata

Soft boiled egg in a caponata

Pinot Gris – Schmitt Fohl – 2018 – 10€ le verre

PLATS MAIN COURSES

La pêche du jour à la plancha, sauce Ducléré & courgettes trompettes

Plancha-cooked fish of the day, Ducléré sauce & "trompettes" zucchini

Cairanne – Reserve des Seigneurs – 2018 – 13€ le verre

Râble de lapin fermier, petits pois & lardons

Free-range saddle of rabbit, green peas & bacon lardons

Juliéas – Les Capitans – 2014 – 11€ le verre

Pâtes artisanales, fenouil, pesto de tomates & basilic

Artisanal pasta, fennel, tomato pesto & basilic

Cairanne – Reserve des Seigneurs – 2018 – 13€ le verre

Brisket de bœuf Wagyu Australien laqué à la broche, frites maison*

Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket, homemade French fries

Saint Chinian – Fleur de Cynanque – 2018 – 11€ le verre

+3€

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

Dernières commandes à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.

Last orders at 2pm for lunch and 9:30pm for dinner.

*Plats disponibles à la vente à emporter, commande la veille pour le lendemain.

**Dishes available to take away, orders have to be placed the day before for the next day.*