

GRIGNOTER

Houmous au zaatar, pain carasau - 8€  
*Hummus with zaatar, carasau bread*

Mortadelle truffée - 12€  
*Truffled mortadella*

Jambon cébo ibérique - 15€  
*Iberian ham*

LA MAXI  
CANAILLERIE

Côte de boeuf de Galice - 110€  
1,200kg à partager (2 pers)  
*frites, jus de viande, moutarde de Meaux*

Avis aux gourmands, cette superbe pièce  
demande une attention particulière et au  
minimum 20 minutes de cuisson

FORMULE KIDS      plat + dessert / 14€ (jusqu'à 10 ans)

MENU BIBENDUM | 39€

À L'UNITÉ

♦ Velouté de champignons, châtaignes grillées, brousse de brebis aux herbes  
*Cream of mushroom soup, roasted chestnuts, sheep's milk cheese with herbs*

12€

☞ **Blanc** / Mâcon la roche vineuse, L'œuvre de Perraud 2023 - 9€

♠ Fregola sarda crémeuse au potimarron, côtes de blettes à l'ail roussi, morcilla ibérique, échalotes confites

22€

*Creamy Sardinian fregola with pumpkin, swiss chard with roasted garlic, Iberian morcilla, confit shallots*

☞ **Rouge** / Costière de Nîmes, Terre de Chardons, La Marginal 2023 - 7€

♣ Assortiment de fromages Maison Olivier  
*Cheese assortment Maison Olivier*

12€

☞ **Blanc** / Roussette de Savoie, Domaine Blard et Fils 2024 - 9€

OU

♥ Mendiant façon financier au citron  
*Lemon financier-style mendiant*

10€

☞ **Blanc pétillant** / Crémant de bourgogne, Domaine deliance - 10€

MENU GARANCE

50€

À L'UNITÉ

- ♦ Ceviche de maigre de Méditerranée, lèche de tigre, légumes croquants

Mediterranean meagre ceviche, tiger's eye sauce, crunchy vegetables

☞ Blanc / Igp Alpilles, Château Romanin 2024 - 7€
- 14€
- ♠ Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles, purée de pommes de terre, carottes fanes glacées

Free-range chicken supreme, morel sauce, mashed potatoes, glazed carrots with tops

☞ Rouge / Beaujolais village, Domaine de Fa 2023 - 11€
- 28€
- ♣ Assortiment de fromages Maison Olivier

Cheese assortment Maison Olivier

☞ Blanc / Roussette de Savoie, Domaine Blard et Fils 2024 - 9€
- 12€
- OU
- ♥ Pavlova pamplemousse, badiane, vanille

Grapefruit pavlova with star anise and vanilla

☞ Blanc pétillant / Champagne, Gérard Collin brut - 15€
- 12€

MENU LÉOS

60€

À L'UNITÉ

- ♦ Escalope de foie gras rôtie, crème de topinambour à la truffe, sauce poulette café

Roasted foie gras escalope, Jerusalem artichoke cream with truffle, chicken and coffee sauce

☞ Rouge / Lussac, Saint-Emillion, Château Tour de Ségur 2020 - 9€
- 16€
- ♠ Saint Jacques rôtie aux épices Vadouvan, patates douces, sauce au vin jaune, salade d'épinards

Roasted scallops with Vadouvan spices, sweet potatoes, yellow wine sauce, spinach salad

☞ Blanc / Ventoux, Château Juvenal Perséides 2022 - 11€
- 32€
- ♣ Assortiment de fromages Maison Olivier

Cheese assortment Maison Olivier

☞ Blanc / Roussette de Savoie, Domaine Blard et Fils 2024 - 9€
- 12€
- OU
- ♥ Tartelette poire, praliné, baies de genièvre

Pear tartlet, praline, juniper berries

☞ Rouge doux / Muscat, Domaine Ignace, Le Pêché d'Émilie 2023 - 14€
- 14€