

# 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**

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

**22€**

*☞ 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€*

À L'UNITÉ

# MENU GARANCE | 50€

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

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

14€

☞ Blanc / Igp Alpilles, Château Romanin 2024 - 7€

♠ 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*

28€

☞ Rouge / Beaujolais village, Domaine de Fa 2023 - 11€

♣ Assortiment de fromages Maison Olivier

*Cheese assortment Maison Olivier*

12€

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

OU

♥ Pavlova pamplemousse, badiane, vanille

*Grapefruit pavlova with star anise and vanilla*

12€

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

# 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*

16€

☞ Rouge / Lussac, Saint-Emillion, Château Tour de Ségur 2020 - 9€

♠ 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*

32€

☞ Blanc / Ventoux, Château Juvenal Perséides 2022 - 11€

♣ Assortiment de fromages Maison Olivier

*Cheese assortment Maison Olivier*

12€

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

OU

♥ Tartelette poire, praliné, baies de genièvre

*Pear tartlet, praline, juniper berries*

14€

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

☞ Les suggestions de notre sommelière !

OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE / LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE