



SEMAINIER

LE MIDI UNIQUEMENT

Chaque jour son classique,
chaque semaine le même rendez-vous !

Plat unique - 17

Plat + dessert au choix - 25

LUNDI

Carpaccio de boeuf à l'italienne

Italian-style beef carpaccio

MARDI

Ceviche de daurade, leche de tigre

Sea bream ceviche, tiger's milk

MERCREDI

Fish & chips

Fish & chips

JEUDI

Cheeseburger

Cheeseburger

VENDREDI

Aïoli

Aïoli dish

SAMEDI

Poulpe grillé, yaourt safrané

Grilled octopus, saffron yoghurt

DIMANCHE

Poulet fermier rôti

Roast free-range chicken

BIB

À LA CARTE

MIDI ET SOIR

HORS D'OEUVRE

Houmous au zaatar, pain carasau <i>Hummus with zaatar, carasau bread</i>	8
Jambon cébo ibérique <i>Iberian cebo ham</i>	15
Chiffonnade de mortadelle truffée <i>Thinly sliced truffle mortadella</i>	12
Burrata des pouilles, huile d'olive, basilic <i>Burrata from Puglia, olive oil, basil</i>	12

ENTRÉES

Huîtres Fine de Clair par 6 <i>'Fine de clair' oysters per 6</i>	16
Terrine de foie gras maison <i>Homemade foie gras terrine</i>	15
Oeuf mimosa tradition <i>Traditional devilled egg</i>	9
Oeuf mimosa chair de tourteau citron vert <i>Devilled egg with crab meat and lime</i>	13
Salade de tomates, stracciatella, basilic <i>Tomato, stracciatella and basil salad</i>	12
Crevettes sauce cocktails <i>Prawns in cocktail sauce</i>	14
Escargots de Bourgogne, beurre persillé par 12 <i>Snails with parsley butter per 12</i>	15
Gaspacho du moment <i>Gaspacho of the moment</i>	9
Truite gravlax, crème fouettée citronnée à l'aneth <i>Gravlax trout, lemon whipped cream with dill</i>	14

VIANDES (origine France)

Andouillette grillée, sauce moutarde <i>Grilled andouillette sausage with mustard sauce</i>	20
Tartare de boeuf charolais <i>Classic beef tartare</i>	22
Tartare de boeuf charolais <i>façon César (aller-retour à la plancha)</i> <i>Caesar-style beef tartare (seared on both sides)</i>	22
Foie de veau grillé en persillade et vinaigre de framboise <i>Grilled veal liver with parsley and raspberry vinegar</i>	20

VIANDES *bis*

Côte de veau, crème aux morilles <i>Veal chop, morel cream sauce</i>	33
Persillé de boeuf black angus grillé, sauce poivre <i>Grilled Black Angus beef with parsley, pepper sauce</i>	31
Côte de boeuf pour 2 personnes ~1kg <i>Rib of beef for 2 people</i>	110

POISSONS

Pavé de truite fondante, sauce à l'oseille <i>Melt-in-the-mouth trout steak with sorrel sauce</i>	22
Brochette de gambas à la plancha, sauce chimichurri <i>Grilled prawn skewers, chimichurri sauce</i>	28
Steak de thon grillé, sauce vierge <i>Grilled tuna steak with sauce vierge</i>	25

AUTRES

Salade César <i>Caesar salad</i>	18
Assiette végétarienne <i>Vegetarian dish</i>	16

GARNITURES

(inclure avec les viandes et poissons - en supplément 5€)

Pommes frites <i>French fries</i>	
Sucrine vinaigrette noisette, parmesan <i>Sucrine lettuce with hazelnut dressing, parmesan</i>	
Haricots verts <i>Green beans</i>	

DESSERTS

Assortiment de fromages <i>Maison Olivier</i> <i>Assortment of cheeses Maison Olivier</i>	12
Desserts maisons au chariot <i>Homemade desserts served from a trolley</i>	10

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Steak haché ou pavé de cabillaud, pommes frites ou haricots verts, glace maison, sirop au choix - 14
Minced beef steak or cod fillet, chips or green beans, homemade ice cream, choice of syrup