



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

Tomates farcies

Stuffed tomatoes

VENDREDI

Aïoli

Aioli 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 suédois	8
<i>Hummus with zaatar, swedish bread</i>	
Jambon cébo ibérique	29
<i>Iberian cebo ham</i>	
Chiffonnade de mortadelle truffée	12
<i>Thinly sliced truffle mortadella</i>	
Panisses, marmelade de tomates confites	12
<i>Pannisses, sun-dried tomato marmalade</i>	
Caviar Daurenki PETROSSIAN, blinis (30g)	120
<i>Petrossian Daurenki caviar, blinis (30g)</i>	

ENTRÉES

Huîtres Fine de Clair par 6	18
<i>'Fine de clair' oysters per 6</i>	
Terrine de foie gras maison	15
<i>Homemade foie gras terrine</i>	
Oeuf mimosa tradition	9
<i>Traditional devilled egg</i>	
Oeuf mimosa chair de tourteau citron vert	13
<i>Devilled egg with crab meat and lime</i>	
Poireaux vinaigrette à l'huile de noix	12
<i>Leeks with walnut oil vinaigrette</i>	
Crevettes sauce cocktail	15
<i>Prawns in cocktail sauce</i>	
Escargots de Bourgogne, beurre persillé par 12	15
<i>Snails with parsley butter per 12</i>	
Velouté du moment	9
<i>Soup of the moment</i>	
Tataki d'espadon sauce ponzu	14
<i>Swordfish tataki with ponzu sauce</i>	

VIANDES (origine France)

Andouillette grillée, sauce moutarde	21
<i>Grilled andouillette sausage with mustard sauce</i>	
Tartare de boeuf charolais <u>ou</u> façon César (aller-retour à la plancha)	22
<i>Option jaune d'oeuf sur demande</i>	
<i>Classic beef tartare or caesar-style (seared on both sides)</i>	
<i>Egg yolk option available on request</i>	
Foie de veau grillé en persillade	23
<i>Grilled veal liver with parsley and raspberry vinegar</i>	

VIANDES bis

Suprême de volaille fermière à la crème	25
<i>Free-range chicken supreme with cream</i>	
Bavette de boeuf black angus sauce échalote	29
<i>Black Angus beef flank steak, shallot sauce</i>	
Filet de boeuf rossini	39
<i>Rossini beef fillet</i>	
Côte de boeuf pour 2 personnes ~1kg	110
<i>Rib of beef for 2 people</i>	

POISSONS

Pavé de truite fondante, sauce à l'oseille	25
<i>Tender trout fillet, served with sorrel sauce</i>	
Brochette de gambas à la plancha, sauce chimichurri	30
<i>Grilled prawn skewers, chimichurri sauce</i>	
Steak de thon grillé, sauce au poivre (option rossini +8€)	26
<i>Grilled tuna steak, pepper sauce (Rossini option +€8)</i>	
Homard bleu entier grillé, mayonnaise épicée	69
<i>Whole grilled blue lobster, spicy mayonnaise</i>	

Risotto d'épeautre au parmesan, champignons des bois, noisettes	18
<i>Spelt risotto, parmesan, wild mushrooms, hazelnuts</i>	

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

Demi racotin - Maison Olivier	10
<i>Half a racotin</i>	
Desserts maisons au chariot	10
<i>Homemade desserts served from a trolley</i>	

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

BIB