

SEMAINIER

LE MIDI UNIQUEMENT

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

Plat unique - 17

Plat + dessert au choix - 25

LUNDI
Blanquette de veau et riz

Veal blanquette and rice

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
Hummus with zaatar, swedish bread

Jambon cébo ibérique 29
Iberian cebo ham

Chiffonnade de mortadelle truffée 12
Thinly sliced truffle mortadella

Panisses, marmelade de tomates confites 12
Pannisses, sun-dried tomato marmalade

Caviar Daurenki PETROSSIAN, blinis *(30g)* 120
Petrossian Daurenki caviar, blinis (30g)

ENTRÉES

Huîtres Fine de Clair par 6 18
' Fine de clair ' oysters per 6

Terrine de foie gras maison 15
Homemade foie gras terrine

Oeuf mimosa tradition 9
Traditional devilled egg

Oeuf mimosa chair de tourteau citron vert 13
Devilled egg with crab meat and lime

Poireaux vinaigrette à l'huile de noix 12
Leeks with walnut oil vinaigrette

Crevettes sauce cocktail 15
Prawns in cocktail sauce

Escargots de Bourgogne, beurre persillé par 12 15
Snails with parsley butter per 12

Velouté du moment 9
Soup of the moment

Tataki d'espadon sauce ponzu 14
Swordfish tataki with ponzu sauce

VIANDES *(origine France)*

Andouillette grillée, sauce moutarde 21
Grilled andouillette sausage with mustard sauce

Tartare de boeuf charolais *ou* façon César 22
(aller-retour à la plancha)
Option jaune d'oeuf sur demande
Classic beef tartare or caesar-style (seared on both sides)
Egg yolk option available on request

Foie de veau grillé en persillade 23
Grilled veal liver with parsley and raspberry vinegar

VIANDES *bis*

Suprême de volaille fermière à la crème 25
Free-range chicken supreme with cream

Bavette de boeuf black angus sauce échalote 29
Black Angus beef flank steak, shallot sauce

Filet de boeuf rossini 39
Rossini beef fillet

Côte de boeuf pour 2 personnes ~1kg 110
Rib of beef for 2 people

POISSONS

Saint-Jacques rôties, sauce vin jaune 29
Roasted scallops with vin jaune sauce

Brochette de gambas à la plancha, 30
sauce chimichurri
Grilled prawn skewers, chimichurri sauce

Steak de thon grillé, sauce au poivre 26
(option rossini +8€)
Grilled tuna steak, pepper sauce (Rossini option +€8)

Homard bleu entier grillé, mayonnaise épicée 69
Whole grilled blue lobster, spicy mayonnaise

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

GARNITURES

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

Pommes frites
French fries

Sucrine vinaigrette noisette, parmesan
Sucrine lettuce with hazelnut dressing, parmesan

Haricots verts
Green beans

DESSERTS

Demi racotin - *Maison Olivier* 10
Half a racotin

Desserts maisons au chariot 10
Homemade desserts served from a trolley

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