

## A PARTAGER...OU PAS ! *TO SHARE...OR NOT!*

Les Tapas de Fabrice et Mathieu <i>Fabrice &amp; Mathieu Tapas</i>	30€
Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (100g) <i>Fish of the moment crudo, selection of dressings</i>	27€
Tarte fine au legumes racines et crabe façon cocktail <i>Roots vegetables tart with cocktail style crab</i>	22€
Le cœur d'iceberg, vinaigrette citron <i>Iceberg heart salad, French dressing with lemon</i>	18€

## ROTISSERIE & PLANCHA

Poulet de Bresse à la broche pour 2 personnes <i>Spit-roasted chicken from Bresse for 2</i>	62€
Pavé de biche française rôti, cerises et cacao <i>Roasted deer filet, cherries and cocoa</i>	29€
Brisket de bœuf Wagyu australien laqué à la broche <i>Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket</i>	31€
Noix de Saint-Jacques pochées dans un bouillon au miso <i>Poached scallops in a broth flavoured with miso</i>	39€
Notre Suggestion du Chef Fabrice Salvador – Au prix du marché <i>Our Chef Fabrice Salvador Suggestion – Market price</i>	

## NOS GARNITURES POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT *SIDE DISHES*

Cœur d'iceberg <i>Iceberg heart salad</i>	Riz vapeur à la coriandre <i>Steamed rice with coriander</i>
Frites maison de Mme Clot <i>Homemade French fries from Mrs. Clot</i>	Purée de pommes de terre <i>Our mashed potatoes</i>
Légumes du moment <i>Seasonal vegetable</i>	Gratin de légumes de saison <i>Gratin of vegetable</i>

Supplément garniture : 6€ *Additional side dish: 6€*

## NOS DESSERTS *OUR DESSERTS*

Assiette de fromages affinés français et italiens <i>French and Italian cheese assortment</i>	16€
Sélection de pâtisseries <i>Selection of desserts</i>	12€

## LE MENU PLESS

**Entrée ♦ plat ♦ dessert 56€**

*Starter ♦ main course ♦ dessert*

**Entrée ♦ plat ou plat ♦ dessert 45€**

*Starter ♦ main course or main course ♦ dessert*

**Plat en direct ♦ main course 29€**

*(Uniquement au déjeuner ♦ for lunch only)*

### ENTREES *STARTERS*

Tartare au deux saumons, remoulade de celery et Granny Smith  
*Two ways salmon tartar, celeriac and Granny Smith remoulade*

Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (70g)  
*Fish crudo of the moment, selection of dressings*

Foie gras de Chalosse en terrine, chutney aux fruits exotiques  
*Chalosse Foie Gras terrine, Exotic fruits chutney*

Velouté Crémeux de potimarron, châtaigne et crème à la muscade  
*Pumpkin creamy soup, chestnuts and nutmeg whipped cream*

### PLATS (garniture au choix) *MAIN COURSES (choice of garnish)*

La pêche du jour à la plancha  
*Plancha-cooked fish of the day*

+3€

Le quart de poulet de Bresse à la broche « L'aile ou la cuisse »  
*Spit-roasted chicken quarter from Bresse*

Gnochetti tomates, orange, coriandre et parmesan  
*Tomato, orange, coriander and parmesan cheese gnochetti*

Filet de boeuf simmental à la broche, sauce Angus  
*Spit-roasted Simmental beef filet, Angus sauce*

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est à disposition sur simple demande.

Tous nos plats sont réalisés au moment à partir de produits frais et sélectionnés par nos soins.

Chef exécutif : Fabrice Salvador / Sous-chef Exécutif : Mathieu Morvan