

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

Les Tapas de Fabrice et Mathieu <i>Fabrice & Mathieu Tapas</i>	30€
Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (100g) <i>Fish of the moment crudo, selection of dressings</i>	27€
Emincé de canard au Satay, poires pochées <i>Sliced duckbreast with satay, poached pears</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, sauce Grand Veneur <i>Roasted French deer filet, « Grand Veneur » sauce</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 rôties, variation de salsifis <i>Roasted scallops, salsify</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*

Tataki de bœuf au sésame et légumes croquants

Beef tataki with sesame, and raw vegetables

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

Soupe aux choux au genièvre

Cabbage soup with juniper

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

Orecchiettes artisanaux et bœuf confit à la tomate et olives vertes.

Handmade orechiette and confit beef with tomato and green olives

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