

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

Les Tapas de Fabrice <i>Fabrice Tapas</i>	30€
Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (100g) <i>Fish of the moment crudo, selection of dressings</i>	27€
Terrine de canard et foie gras du Sud-Ouest <i>South West duck and foie gras terrine</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€
Poitrine de cochon fermier confite et laquée aux épices <i>Farmer pig chest confit and lacquered with spices</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 saison <i>Seasonal gratin</i>

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

NOS DESSERTS *OUR DESSERTS*

Assiette de fromages affinés <i>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*

Oeuf mollet bio, asperges vertes, copeaux parmesan
Soft boiled Organic egg, green asparagus, Parmesan chips

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

Tarte de légumes-racines, sardines marinées
Roots-vegetables tart, marinated sardines

Soupe de panais, saucisson italien grillé
Parsnip soup, grilled Italian sausage

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

Risotto saffrané, gorgonzola
Saffron Risotto, Gorgonzola

Poitrine de cochon laqué aux épices
Lacqued pig chest with spices

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