

**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
Le cœur d'iceberg, vinaigrette citron <i>Iceberg heart salad, French dressing with lemon</i>	18
Salade homard bleu « Singapour » & tomates anciennes <i>Blue lobster salad « Singapour » &amp; ancient tomatoes</i>	28
Assiette de Palette Ibérique Joselito & pan con tomate <i>Joselito Iberian paleta &amp; pan con tomate</i>	23

**ROTISSERIE & PLANCHA**

Poulet de Bresse AOP Miéral à la broche pour 2 personnes <i>Spit-roasted chicken from Bresse AOP Miéral for 2</i> <i>35 minutes de cuisson ou sur réservation/ please allow 35 minutes or upon reservation</i>	€ 65
Brisket de bœuf Wagyu Australien laqué à la broche <i>Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket</i>	31
Thon Rouge mi-cuit, sauce satay, crème brocolis & wasabi <i>Half-cooked bluefin tuna, Satay sauce, broccoli cream &amp; Wasabi</i>	29
Jambe de poulpe de méditerranée, condiment piperade & riquette <i>Mediterranean octopus leg, Piperade condiment &amp; Riquette salad</i>	31
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 Koshihikari aux herbes <i>Koshihikari herbed rice</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 de saison <i>Seasonal vegetable</i>	Salade de tomates de collection <i>Old tomatoes collection salad</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€**

### ENTREES *STARTERS*

Tartare de thon « yellowtail » à la tahitienne  
*« Yellowtail » fin tuna exotic style*

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

Velouté glacé de petits pois fromage de chèvre frais bio  
Luxembourgeois & radis

*Green peas iced velvet cream & Luxembourgish fresh organic goat cheese & radish*

Carpaccio de veau fermier à la truffe noire, pickles de légumes &  
parmesan reggiano

*Black truffle free range veal Carpaccio, vegetables pickles & Reggiano Parmesan*

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

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

+3€

Cuisse de poulet fermier « Miéral » à la broche  
*Spit-roasted chicken leg "Miéral"*

Poitrine de porc fermier laquée à la broche, pistache & pomme  
maxim's

*Glazed free range pork belly cooked on a spit, pistachio & Maxim's apple*

Véritable saucisse de Toulouse, grosse gambas grillée & condiment  
gribiche

*Real Toulouse sausage, grilled gambas & Gribiche condiment*

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