

# FORMULE MIDI

Mardi au Vendredi 12H-14H

## PARTAGEZ!

Sélection de fromages français 15

Sélection de charcuterie 15

## ENTRÉES 9€

Terrine de Campagne maison  
Velouté saison, chistera, noisette  
Tartare de boeuf fumé, sauce soja-gingembre, salade d'herbes  
Oeuf parfait, coulis d'épinard, émulsion parmesan

## PLATS 20€

Poitrine de porc confite, purée de carotte, IPA-Moutarde  
Saumon Label Rouge, déclinaison de chou-fleur, sauce vierge  
Encornet, piquillos, siphon chorizo  
Joue de Boeuf braisé, purée PDT, sauce vin rouge

## DESSERTS 9€

Tiramisu, crémeux choco-café, amaretto  
Cheesecake framboise, hibiscus  
Ganache chocolat, dacquoise noisettes, praliné

[  $ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 26$   
 $PLAT + DESSERT / ENTRÉE + PLAT = 23$  ]

ETC.

2,5 CAFÉ  
5 CHOCOLAT CHAUD  
5 THÉ VERT NOIR BLANC  
5 CAPPUCCINO

COCA 0 / COCA 5  
PERRIER 4,5



# LUNCH MENU

Thursday to Friday 12H-14H

## SHARE!

French cheese board 15

Charcuterie board 15

## STARTERS 9€

Homemade porc terrine  
Seasonal soup, chistera, hazelnuts  
Smoked beef tartar, asian sauce, fresh herbs salad  
Slow cooked egg, fresh herbs coulis, parmesan foam

## MAINS COURSES 20€

Slow cooked pork belly, carrots, mustard & IPA caramel  
Cod, variation of cauliflower, sauce vierge  
Pan fried squid, piquillos, chorizo foam  
Braised beef cheek, mashed potatoes, red wine jus

## DESSERTS 9€

Tiramisu, chocolate & coffee cremeux  
Raspberry cheesecake, hibiscus  
Chocolate ganache, hazelnut dacquoise, praliné

[ *STARTER + MAIN COURSE + DESSERT = 26*  
*MAIN COURSE + DESSERT OR STARTER + MAIN COURSE = 23* ]

ETC.

2,5 EXPRESSO / LONG  
5 CHOCOLAT CHAUD  
5 TEA  
5 CAPPUCCINO

COCA 0 / COCA 5  
EVIAN / SAN PÉ 50CL 4  
LIMONADE ARTISANALE 5

