

MENU MIDI

PARTAGEZ !

Sélection de fromages français 17
Sélection de charcuterie 17

ENTRÉES 9€

Terrine de Campagne maison, oignons pickles
Oeuf parfait, guanciale, épinard, croûton de brioche
Caviar d'aubergine fumée, toum, crumble olive
Ceviche de bar, cresson, coriandre, radis

PLATS 19€

Encornet snackés, piquillos, émulsion chorizo
Pluma de porc Ibérique, feijoada, chimichurri
Filet de cabillaud Skrei, crémeux lentilles corail, pak-choi
Joue de boeuf braisée, jus vin rouge, purée pomme de terre

DESSERTS 9€

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping grué & gavottes
Carotte cake, glace aux noix, caramel de café
Mille-feuilles vanille déstructuré, praliné noisettes

$$\left[\begin{array}{l} \text{ENTRÉE} + \text{PLAT} + \text{DESSERT} = 26 \\ \text{PLAT} + \text{DESSERT OU ENTRÉE} + \text{PLAT} = 23 \end{array} \right]$$

SOFT

2,5	EXPRESSO/LONG	COCA / COCA 0	5
5	CHOCOLAT CHAUD	THE GLACE MAISON	5
5	CAPPUCCINO	EVIAN / SANPELLEGRINO 50 CL	4
5	SELECTION THE	PERRIER	5
5	SELECTION INFUSIONS	LIMONADE	5
		GINGER BEER FEVERTREE	5



—

—

—

—

LUNCH MENU

SHARE!

French cheese board 17

Charcuterie board 17

STARTERS 9€

Homemade Country Terrine, Pickled Onions
Slow-cooked egg, guanciale, spinach, brioche crouton
Smoked eggplant caviar, toum, olive crumble
Sea bass ceviche, watercress, coriander, radish

MAINS COURSES 19€

Pan-fried squid, piquillo peppers, chorizo emulsion
Iberian pork pluma, feijoada, chimichurri
Skrei cod fillet, creamy red lentils, pak choy
Braised beef cheek, red wine jus, mashed potatoes

DESSERTS 9€

Chocolate mousse, dulce de leche, cocoa nibs and gavottes topping
Carrot cake, walnut ice cream, coffee caramel
Deconstructed vanilla mille-feuille, hazelnut praline

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

SOFT

2,5 EXPRESSO/LONG
5 HOT CHOCOLATE
5 CAPPUCCINO
5 SELECTION OF TEA
5 SELECTION OF INFUSIONS

COCA / COCA 0 5
EVIAN / SANPELLEGRINO 50 CL 4
PERRIER 5
HOMEMADE ICE TEA 5
LIMONADE 5
GINGER BEER FEVERTREE 5



LE SAMEDI

& JOURS FÉRIÉS

PARTAGEZ !

Sélection de fromages français 17

Sélection de charcuterie 17

ENTRÉES 10€

Terrine de Campagne maison, oignons pickles
Oeuf parfait, guanciale, épinard, croûton de brioche
Caviar d'aubergine fumée, toum, crumble olive
Ceviche de bar, cresson, coriandre, radis

PLATS 21€

Encornet snackés, piquillos, émulsion chorizo
Pluma de porc Ibérique, feijoada, chimichurri
Filet de cabillaud Skrei, crémeux lentilles corail, pak-choi
Joue de boeuf braisée, jus vin rouge, purée pomme de terre

DESSERTS 9€

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping grué & gavottes
Carotte cake, glace aux noix, caramel de café
Mille-feuilles vanille déstructuré, praliné noisettes

$$\left[\begin{array}{l} \text{ENTRÉE} + \text{PLAT} + \text{DESSERT} = 30 \\ \text{PLAT} + \text{DESSERT} / \text{ENTRÉE} + \text{PLAT} = 26 \end{array} \right]$$

SOFT

2,5	EXPRESSO/LONG
5	CHOCOLAT CHAUD
5	CAPPUCCINO
5	SELECTION THE
5	SELECTION INFUSIONS

COCA / COCA 0	5
THE GLACE MAISON	5
EVIAN / SANPELLEGRINO 50 CL	4
PERRIER	5
LIMONADE	5
GINGER BEER FEVERTREE	5



—

—

—

—

SATURDAY MENU

& BOXING DAYS

SHARE!

French cheese board 17

Charcuterie board 17

STARTERS 10€

Homemade Country Terrine, Pickled Onions

Slow-cooked egg, guanciale, spinach, brioche crouton

Smoked eggplant caviar, toum, olive crumble

Sea bass ceviche, watercress, coriander, radish

MAINS COURSES 21€

Pan-fried squid, piquillo peppers, chorizo emulsion

Iberian pork pluma, feijoada, chimichurri

Skrei cod fillet, creamy red lentils, pak choy

Braised beef cheek, red wine jus, mashed potatoes

DESSERTS 9€

Chocolate mousse, dulce de leche, cocoa nibs and gavottes topping

Carrot cake, walnut ice cream, coffee caramel

Deconstructed vanilla mille-feuille, hazelnut praline

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT = 30

MAIN COURSE + DESSERT OR STARTER + MAIN COURSE = 26

SOFT

2,5 EXPRESSO/LONG
5 HOT CHOCOLATE
5 CAPPUCCINO
5 SELECTION OF TEA
5 SELECTION OF INFUSIONS

COCA / COCA 0 5
EVIAN / SANPELLEGRINO 50 CL 4
PERRIER 5
HOMEMADE ICE TEA 5
LIMONADE 5
GINGER BEER FEVERTREE 5

