

MENU MIDI

PARTAGEZ !

Sélection de fromages français 18
Sélection de charcuterie 18

ENTRÉES 9€

Terrine de Campagne maison, oignons pickles
Tataki de canard, guacamole, agrumes
Ceviche de daurade, leche de tigre, grenade
Tarte fine aux champignons, sauce gorgonzola

PLATS 19€

Pêche du jour, déclinaison de chou fleur, beurre blanc miso
Encornet snacké, piquillos, siphon chorizo
Paleron de boeuf braisé, purée maison, sauce vin rouge
Araignée de porc, aubergine/cajun, sauce chimichuri

DESSERTS 9€

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping grué & gavottes
Riz au lait, caramel beurre salé, noisettes caramélisées
Poire poché au marsala, glace au pain d'épices

$ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 26$
 $PLAT + DESSERT \text{ OU } ENTRÉE + PLAT = 23$

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



LUNCH MENU

SHARE !

French cheese board 18
Charcuterie board 18

STARTERS 9€

Homemade Country Terrine, Pickled Onions
Duck tataki, guacamole, citrus
Sea bream ceviche, leche de tigre, pomegranate
Mushroom pie, gorgonzola sauce

MAINS COURSES 19€

Mock tender, mashed potatoes, red wine sauce
Pan-fried squid, piquillo peppers, chorizo siphon
Fish of the day, cauliflower, miso beurre blanc
Iberian pork, eggplant/cajun, chimichuri sauce

DESSERTS 9€

Chocolate mousse, dulce de leche, cocoa nibs and gavottes topping
Rice pudding, salted caramel, caramelized hazelnut
Marsala poached pear, gingerbread ice cream

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 18
Sélection de charcuterie 18

ENTRÉES 10€

Terrine de Campagne maison, oignons pickles
Tataki de canard, guacamole, agrumes
Ceviche de daurade, leche de tigre, grenade
Tarte fine aux champignons, sauce gorgonzola

PLATS 21€

Pêche du jour, déclinaison de chou fleur, beurre blanc miso
Encornet snacké, piquillos, siphon chorizo
Paleron de boeuf braisé, purée maison, sauce vin rouge
Araignée de porc, aubergine/cajun, sauce chimichuri

DESSERTS 9€

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping gruë & gavottes
Riz au lait, caramel beurre salé, noisettes caramélisées
Poire poché au marsala, glace au pain d'épices

$ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 30$
 $PLAT + DESSERT / ENTRÉE + PLAT = 26$

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

Duck tataki, guacamole, citrus

Sea bream ceviche, leche de tigre, pomegranate

Mushroom pie, gorgonzola sauce

MAINS COURSES 21€

Mock tender, mashed potatoes, red wine sauce

Pan-fried squid, piquillo peppers, chorizo siphon

Fish of the day, cauliflower, miso beurre blanc

Iberian pork, eggplant/cajun, chimichuri sauce

DESSERTS 9€

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

Rice pudding, salted caramel, caramelized hazelnut

Marsala poached pear, gingerbread ice cream

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

