

MENU MIDI

PARTAGEZ !

Sélection de fromages français 20
Sélection de charcuterie 20

ENTRÉES 9€

Terrine de Campagne maison, oignons pickles
Couteaux en persillade, salade de pousse de moutarde
Vélouté de champignon, champignons sautés, chataignes au beurre
Oeuf parfait, salsifis, lardo di colonata

PLATS 19€

Pêche du jour, purée de céleri, girolles
Cabillaud, déclinaisons de panais, jus de volaille
Chou farci, purée maison, jus corsé
Onglet de veau, fejoada au lard, coriandre

DESSERTS 9€

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping grué & gavottes
Paris Brest maison, praliné noisette
Ananas roti au vieux rhum, glace coco, crumble tagette

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

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 20
Charcuterie board 20

STARTERS 9€

Homemade Country Terrine, Pickled Onions
Razor clams, garlic/parsley, mustard greens salad
Creamy mushroom velouté, sautéed mushrooms, buttered chestnuts
Slow-cooked egg, salsify, Lardo di Colonnata

MAINS COURSES 19€

Fish of the day, celery purée, chanterelle mushrooms
Cod fish, variations of parsnip, poultry jus
Stuffed cabbage, homemade mashed potatoes, rich jus
Veal hanger steak, feijoada with bacon, fresh coriander

DESSERTS 9€

Chocolate mousse, dulce de leche, cocoa nibs and gavottes topping
Homemade Paris-Brest, hazelnut praline
Roasted pineapple with rum, coconut ice cream, tagetes crumble

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 20
Sélection de charcuterie 20

ENTRÉES 10€

Terrine de Campagne maison, oignons pickles
Couteaux en persillade, salade de pousse de moutarde
Vélouté de champignon, champignons sautés, chataignes au beurre
Oeuf parfait, salsifis, lardo di colonata

PLATS 21€

Pêche du jour, purée de céleri, girolles
Cabillaud, déclinaisons de panais, jus de volaille
Chou farci, purée maison, jus corsé
Onglet de veau, fejoada au lard, coriandre

DESSERTS 9€

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping grué & gavottes
Paris Brest maison, praliné noisette
Ananas roti au vieux rhum, glace coco, crumble tagette

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 20

Charcuterie board 20

STARTERS 10€

Homemade Country Terrine, Pickled Onions

Razor clams, garlic/parsley, mustard greens salad

Creamy mushroom velouté, sautéed mushrooms, buttered chestnuts

Slow-cooked egg, salsify, Lardo di Colonnata

MAINS COURSES 21€

Fish of the day, celery purée, chanterelle mushrooms

Cod fish, variations of parsnip, poultry jus

Stuffed cabbage, homemade mashed potatoes, rich jus

Veal hanger steak, feijoada with bacon, fresh coriander

DESSERTS 9€

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

Homemade Paris-Brest, hazelnut praline

Roasted pineapple with rum, coconut ice cream, tagetes crumble

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

