

LUNDI AU VENDREDI  
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SOUTHONOW

SAMEDI & DIMANCHE  
12H - 15H / 19H - 21H45

# QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

## PLUS ON EST DE FOUS

Radis beurre 5€  
Panisses, yaourt au citron confit 8€  
Beignets de courgette, ricotta au basilic 9€  
Terrine de volaille en gelée, herbes fraîches, pickles 12€

## À DEUX C'EST MIEUX

POUR 2 PERSONNES  
Poulet fermier Label Rouge \* 45€

## ON COMMENCE

Poireaux vinaigrette, croustons au parmesan 10€  
Velouté froid d'asperges vertes, œuf parfait, crumble noisette 11€  
Carpaccio de daurade, fenouil croquant, vinaigrette aux agrumes 14€  
Foie gras maison, gel rhubarbe 16€  
6 escargots de bourgogne, beurre persillé 10€  
12 escargots de bourgogne, beurre persillé 18€

## COMME LES GRANDS

Nuggets de poisson \* 9€  
Steak haché \* 9€

## AVEC CECI \*

Frites maison 6€  
Salade verte 5€

## SOUS L'OcéAN

Filet de bar, purée de céleri-rave au beurre noisette,  
sauce beurre blanc 22€  
Pavé de saumon grillé, petits pois, condiments fraise/menthe 23€

## POUR LE PAIN

Assiette de fromage 11€  
Cervelle de canut 7€

## COMME UN LION

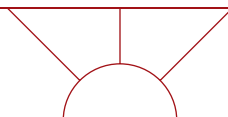
Tartare de bœuf charolais \* 19€  
Filet mignon de porc, polenta crémeuse, jus réduit au romarin 19€  
Paleron de porc à la bière, purée de patate douce fumée,  
oignons confits 21€  
Suprême de poulet à l'estragon, pommes dauphines,  
légumes printaniers, sauce cidre 21€

## TOUT À UNE FAIM

Riz au lait, caramel, noisettes caramélisées 7€  
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 7€  
Barre cacahuètes façon snickers 7€  
Crème brûlée fève de tonka 7€

## SE METTRE AU VERT

Risotto d'épeautre aux champignons de printemps 18€  
Salade de quinoa à la coriandre, artichaut frits, mayo menthe 18€



MONDAY TO FRIDAY  
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SOUTH ON DAY

SATURDAY & SUNDAY  
12H - 15H / 19H - 21H45

# WHAT'S FOR DINNER?

## THE MORE THE MERRIER

- Butter radish 5€
- Panisses, preserved lemon yogurt 8€
- Zucchini fritters, Basil ricotta 9€
- Chicken terrine in aspic, fresh herb condiment, pickles 12€

## JUST THE TWO OF US

- FOR 2 PEOPLE  
Free-range Label Rouge chicken \* 45€

## LET'S START

- Leeks with vinaigrette, parmesan croutons 10€
- Chilled green asparagus velouté, soft-boiled egg, hazelnut crumble 11€
- Sea bream carpaccio, crispy fennel, citrus vinaigrette 14€
- Homemade duck foie gras, rhubarb condiment 16€
- 6 Burgundy snails, garlic parsley butter 10€
- 12 Burgundy snails, garlic parsley butter 18€

## KIDS ONLY

- Haddock nuggets \* 9€
- Ground beef steak \* 9€

## SIDE BY SIDE \*

- Homemade french fries 6€
- Green salad 5€

## UNDER THE SEA

- Seabass fillet, celery root purée with brown butter, beurre blanc sauce 22€
- Grilled salmon, green peas, strawberry and mint condiment 23€

## BREAD'S BEST FRIEND

- Cheese plate 11€
- Cervelle de canut 7€

## NICE TO MEAT YOU

- Raw beef tartare \* 19€
- Pork tenderloin, creamy polenta, rosemary reduction 19€
- Beer-braised pork chuck, smoked sweet potato purée, caramelized onions 21€
- Tarragon chicken supreme, pommes dauphines, spring vegetables, cider sauce 21€

## HAPPY END

- Rice pudding, caramel, caramelized hazelnuts 7€
- Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce 7€
- Peanut bar snickers-style 7€
- Tonka bean crème brûlée 7€

## GO GREEN

- Spelt risotto with mushrooms 18€
- Quinoa salad with coriander, fried artichokes, mint mayo 18€

