

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

SATHONday

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

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

PLUS ON EST DE FOUS

Radis beurre 5€
Panisses, mayo citron confit 8€
Rillettes de volaille au basilic, pickles 9€
Cromesquis de cochon, sauce gribiche 9€

À DEUX C'EST MIEUX

POUR 2 PERSONNES
Côte de bœuf du moment * 69€
(30 / 40 MIN DE CUISSON EN DIRECT)

ON COMMENCE

Poireaux grillés, vinaigrette, graines de courge toastées 10€
Œufs parfaits, gaspacho jaune, anchois et croutons 11€
Tomates anciennes, mozzarella di Bufala,
amandes, huile d'olive fumée et basilic citron 13€
Tartare de dorade, fenouil, agrumes et huile d'olive 14€
6 escargots de bourgogne, beurre persillé 11€
12 escargots de bourgogne, beurre persillé 19€

COMME LES GRANDS

Nuggets de poisson * 9€
Steak haché * 9€

AVEC CECI *

Frites maison 6€
Salade verte 5€

SOUS L'OcéAN

Filet de bar, aubergines grillées,
tomates cerises rôties, yaourt au basilic 22€
Lieu noir, fenouils braisés et crus,
melon vert, sauce vierge à l'aneth 23€

COMME UN LION

Salade César, haut de cuisse de volaille pané, parmesan, croûtons 19€
Poitrine de porc fermier confite,
salade de concombres grillés, labneh citronné 21€
Bavette de bœuf Angus 180g, frites maison, sauce à l'échalote 25€
Tartare de bœuf au couteau * 20€

SE METTRE AU VERT

Salade de courgettes grillées, brebis frais,
pêches vinaigrées, croûtons 18€
Galette de polenta, green zebra & verveine, labneh au sumac,
granola salé et pecorino 18€

POUR LE PAIN

Assiette de fromage, Fromagerie B.O.F 11€
Cerveau de canut 7€

TOUT À UNE FAIM

Café gourmand 8€
Salade de fruits de saison, langue de chat 8€
Crème brûlée vanille de Madagascar 8€
Crumble fruit du moment 8€
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 8€
Glaces & sorbets (1, 2, 3 boules) 3€ / 5€ / 7€

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

SATHONday

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

WHAT'S FOR DINNER?

THE MORE THE MERRIER

Butter radish 5€
Panisses, preserved lemon mayonnaise 8€
Chicken & basil rillettes, pickles 9€
Crispy pork croquettes, gribiche sauce 9€

JUST THE TWO OF US

FOR 2 PEOPLE
Rib steak of the moment * 69€
(PLEASE ALLOW 30 / 40 MINUTES FOR COOKING)

LET'S START

Grilled leeks, vinaigrette, toasted pumpkin seeds 10€
Slow-cooked eggs, yellow gazpacho, anchovies and croutons 11€
Heirloom tomatoes, Buffalo mozzarella,
almonds, smoked olive oil and lemon basil 13€
Sea bream tartare, fennel, citrus fruits and olive oil 14€
6 Burgundy snails, garlic parsley butter 11€
12 Burgundy snails, garlic parsley butter 19€

KIDS ONLY

Haddock nuggets * 9€
Ground beef steak * 9€

SIDE BY SIDE *

Homemade french fries 6€
Green salad 5€

UNDER THE SEA

Sea bass fillet, grilled eggplants,
roasted cherry tomatoes, basil yogurt 22€
Pollock, braised and raw fennel,
green melon, dill sauce vierge 23€

NICE TO MEAT YOU

Caesar salad, breaded chicken thigh, parmesan, croutons 19€
Confit free-range pork belly,
charred cucumber salad, lemon labneh 21€
Angus flank steak 180g, homemade fries, shallot sauce 25€
Raw beef tartare * 20€

GO GREEN

Grilled zucchini salad, fresh sheep's cheese,
vinegar-marinated peaches, croûtons 18€
Polenta cake, green zebra tomato & verbenas, labneh with sumac,
savory granola, pecorino 18€

BREAD'S BEST FRIEND

Cheese plate, Fromagerie B.O.F 11€
Cervelle de canut 7€

HAPPY END

Café gourmand 8€
Seasonal fruit salad, langue de chat biscuit 8€
Madagascar vanilla crème brûlée 8€
Seasonal fruit crumble 8€
Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce 8€
Ice cream (1, 2, 3 scoops) 3€ / 5€ / 7€