

A PARTAGER

PLAT

LA PLANCHE MIXTE 18

THE MIXED PLATTER

Assortiment de charcuterie Abotia et fromages de nos régions
Selection of Abotia charcuterie and regional cheeses



ENTRÉE

LES TOMATES ANCIENNES 14

HEIRLOOM TOMATOES

Sur un toast de focaccia, salsa verde et stracciatella
On a focaccia toast, salsa verde and stracciatella

LE POULPE 16

THE OCTOPUS

En carpaccio, huile de chorizo, gelée de calamondin et ratte de Noirmoutier
Carpaccio, chorizo oil, calamondin jelly, ratte potatoes from Noirmoutier

LE VITELLO TONNATO 16

THE VITELLO TONNATO

Veau fermier de l'Aveyron, sauce tonnato, câpres à queue, brie noir, croûtons et sauge en tempura
Farmhouse veal from Aveyron, tonnato sauce, stem capers, black brie, croutons, tempura sage

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 12

MATURED CHEESES FROM OUR REGIONS

En salade, salsa verde et stracciatella
Salad, salsa verde and stracciatella

LES PÂTISSERIES MAISON 14

THE HOMEMADE PASTRIES

pâtisseries incontournables, tarte à partager, fruits de saison et autres gourmandises
Must have pastries, tart to share, seasonal fruits and more than that

LE BOEUF 28

THE BEEF

Picanha rôtie, sauce chimichuri, pomme pont neuf et sucrose grillée
Roasted picanha, chimichurri sauce, Pont Neuf potatoes, and grilled sucrose lettuce

LE CABILLAUD 30

THE COD

Juste saisi, houmous à la livèche et beurre d'amande, courgettes et poivrons confits
Lightly cooked, lovage hummus and almond butter, confit zucchini and peppers

LES LINGUINES 26

LINGUINE

De seine et marne, brie noir, sauce napolitaine ou pesto au choix
From Seine-et-Marne, black Brie, and your choice of Neapolitan sauce or pesto

LES INCONTOURNABLES

LA CAESAR À LA FRANÇAISE 24

THE FRENCH CAESAR

Poulet fermier croustillant, cœur de romaine, tomate, œuf fermier bio, sauce César, croûtons
Crunchy free-range chicken, heart of lettuce, tomato, organic free-range egg, Caesar sauce, crusty bread

LE BRIOCHÉ VÉGÉTAL 26

THE VEGGY BRIOCHE

Toasté au beurre demi-sel, falafels aux amandes, jaune d'oeuf confit, kimchi blanc et mayonnaise au vadouvan, frites fraîches et salade
Toasted with salted butter, almond falafels, confit egg yolk, white kimchi, vadouvan mayonnaise, french fries & lettuce

L'HAMBURGER 26

THE HAMBURGER

Boeuf Aubrac, pain brioché aux céréales, comté, poitrine de veau fumée, oignon rouge, pickles, mayonnaise à l'ail et à l'estragon, frites fraîches et salade
Aubrac beef, cereals bun, comté cheese, smoked veal bacon, red onion, pickles, garlic & tarragon mayonnaise, french fries, lettuce

Empreinte carbone du plat
calculée avec Fullsoon



Allergènes

