

ENTREES

TARTARE DE DAURADE, GUINDILLAS, GINGEMBRE, SOJA ET PASSION - 10€

ASPERGES BLANCHES AUX AGRUMES - 6€

FALAFEL ET FENOUIL MARINÉ - 5.50€

FÉTA RÔTIE À LA PROVENÇALE - 6.5€

BURRATA, TOMATES CERISES, PESTO, BASILIC ET AMANDES - 8€

SUPPLÉMENT PAIN PITA - 1€

PLATS

CARPACCIO DE ROSBEEF

parmesan, tapenade, câpres
et salade mâche

17€

BOL DE QUINOA SAUMON FUMÉ ET AVOCAT

tamari, huile d'olive, herbes fraîches

21€

SALADE DE BLÉ VERT FUMÉ, ASPERGES, POUTARGUE ET ŒUF MOLLET

Freekeh et asperges vertes, poutargues
et œuf mollet

24€

L'ASSIETTE DANDY SAVEURS

houmous maison, fenouil mariné,
tartare tomates et concombre,
herbes fraîches, salade de champignon,

falafels, pain pita

21€

BROCHETTES DE COQUELET GRILLÉ

Coquelet mariné au citron et purée maison

24€

L'ENTRECÔTE EN TAGLIATTA

Beurre maître d'hôtel,
pommes de terre hasselback crème de chorizo

29€

PAVÉ DE SAUMON, CRÈME DE PETIT POIS

Pavé de saumon, crème de petit pois et
émulsion coco verveine

29€

LE MIJOTÉ : SAUTÉ DE VEAU

Olives Kalamata, artichaut au curcuma
tagliatelles à l'encre de sèche

24€

EPAULE D'AGNEAU POUR 2

Rôtie et confite au four, légumes de saison et
pommes de terre grenailles

64€

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE À LA MENTHE - 8.50€

CLAFOUTIS AU KIWI ET CRÈME DE THYM - 9€

NAGE DE FRAISE, RHUBARBE ET BASILIC - 8€