

EPICERIE FINE

- tzatziki - 8
- assiette de frites - 6
- planche de fromage - 16
- Brie - Vieux comté - Chèvre
- tarama blanc - 13
- petites sardines huile d'olive & citron - 18
- croque Germain - 11
- assiette de charcuteries ibériques - 22

COCKTAILS

- Le Germain - 15
St-Germain, prosecco, Perrier, concombre, menthe fraîche
- La Muse - 15
Gin, citron, sirop de sucre, menthe fraîche, poivre
- Sophie dans les nuages - 15
Vodka, jus de passion, sirop de marshmallow, amandes grillées
- La Mandrague - 15
Tequila, Cointreau, jus de passion, sirop d'agave, citron, piment de Cayenne
- The Old Fashioned Way - 15
Whisky, Angostura, sucre de canne, quartier d'orange
- L'Anamour - 15
Rhum ambré, top up de Campari, jus de passion, ananas, citron
- Classiques à la demande - 14

VINS AU VERRE

BLANCS

- Chardonnay Aegerter 2018 - 7
- Sancerre Pascal Jolivet 2018 - 11
- Hautes Côtes de Beaune Billard 2018 - 10
- Chablis Louis Père & Fils 2018 - 11

ROSÉ

- Figuière "GGW" 2018 - 8

ROUGES

- Rouge Coquine Vin de France - 7
- Pinot Noir "Les Ursulines" Boisset 2018 - 10
- Bordeaux Origin de Kressmann 2018 (sans sulfites) - 7
- Chateau La Cardonne Medoc 2009 - 10
- Lagrange Martillac Pessac Leognan 2016 - 14

ENTRÉES

- glacé de tomates & fraises - 10
- carpaccio d'artichauts, vinaigrette à la truffe - 14
- laitue & avocat - 11
- melon / & parme - 11 / 14
- frisée aux lardons - 13
- aubergine grillée & burrata - 12
- petits nems de poulet - 14
- carpaccio de thon & sésame - 18
- saumon tosazu, en sashimi - 19

SALADES

- Kale - 17
quinoa, avocat & grenade
- Paris - Grèce - 12
feta, concombre, tomates, olives taggiasches

PLATS

- rigatoni à la truffe, parmesan & jambon ibérique - 22
- saumon mi-cuit, oeufs de saumon & sauce vierge - 24
- filet de bar, sauce beurre citronné - 26
- thon mi-cuit nori & sésame - 28
- tartare de boeuf au couteau, cru ou aller/retour - 21
- burger végétal - 23
- filet de boeuf, sauce béarnaise ou poivre - 34
- poulet fermier rôti - 23
- milanaise croustillante - 24

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix:
frites- purée- riz basmati- maccheroni à la tomate - haricots verts - épinards - mesclun
Garniture supplémentaire : +5 euros

DESSERTS

- salade de fruits de saison - 10
- tarte aux fraises - 12
- l'éclair de génie caramel beurre salé "Christophe Adam" - 14
- crème brûlée à la vanille bourbon - 12
- fondant au chocolat guanaja - 11
- cookie chaud & glace vanille - 14
- glaces & sorbets 2 boules - 9
vanille- café- caramel beurre salé
passion - mangue - fraise