

## EPICERIE FINE

---

- tzatziki - 8
- assiettes 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
- La Belle Hélène - 15
  - Whisky, purée de poire, jus de citron, poudre de chocolat
- L'Anamour - 15
  - Rhum ambré, purée de fraise, jus d'ananas, jus de citron
- Classiques à la demande - 14

## VINS AU VERRE

---

### BLANC

- 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

### ROUGE

- 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

## ENTREES

---

- 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
- tarte fine à la tomates - 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 taggiales

## PLATS

---

- poêlée de champignons de saison - 18
- 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- rigatoni à la tomate - haricots verts - épinards - mesclun  
Garniture supplémentaire : +5 euros

## DESSERTS

---

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