

Le Midi



Burrata & Tomates Anciennes

22€ - Burrata crémeuse, tomates colorées de saison, pesto au basilic
Creamy burrata, heirloom tomatoes, basil pesto

Avocado Toast & Saumon Fumé

21€ - Pain grillé, écrasé d'avocat, saumon fumé
Toasted bread, smashed avocado, smoked salmon

Ceviche Mangue & Avocat

26€ - Thon et dorade marinés, mangue fraîche, avocat, citron vert et leche de tigre
Marinated tuna & sea bream, fresh mango, avocado, lime & leche de tigre

Carpaccio de Bœuf & Frites

21€ - Fines tranches de bœuf cru, parmesan, roquette, frites fraîches
Thinly sliced raw beef, parmesan, arugula, french fries



Prix nets en euros - Service compris

Le Midi



Salade Fraicheur

21€ - Asperges vertes, orange, couscous perlé, feta, raisins blonds & amandes grillées
Green asparagus, orange, pearl couscous, feta, golden raisins & toasted almonds

Brochettes de Poulet & Frites

23€ - Poulet mariné grillé citronné, frites croustillantes
Grilled marinated chicken skewer with lemon, crispy fries

Burger Maison & Frites

24€ - Steak de bœuf, cheddar, bacon, oignons caramélisés, cornichons, frites
Beef patty, cheddar, bacon, caramelized onions, pickles, fries

Plat Enfant

15€ - Suggestion du chef selon la saison
Chef's seasonal suggestion



Prix nets en euros - Service compris



Pour commencer

planche de charcuteries

24€ - jambon serrano 24mois, chorizo bellota, saucisson espagnol

planche de fromages

18€ - chèvre de l'arrière pays, blabla, blabla

tomates anciennes et burrata

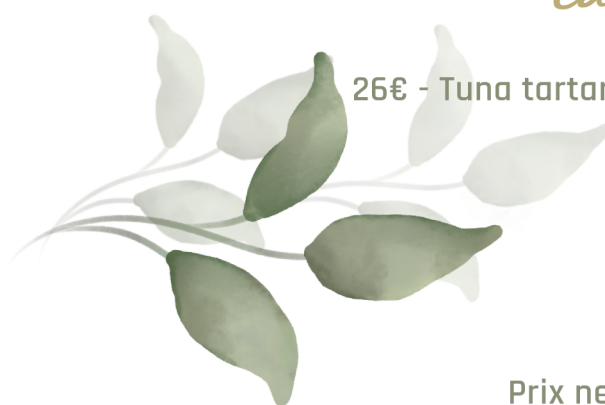
32€ - Heirloom and confit tomatoes, pine nuts, creamy burrata, and pistou sauce

trio de tarama maison

24€ - Homemade tarama trio - Classic, Truffle, and Bottarga

tartare de thon

26€ - Tuna tartare with avocado, strawberry, and chives.



Prix nets en euros - Service compris

Les plats

*côte de veau marinée au thym et citron
et écrasé de pommes de terre parfumé au romarin*

34€ - Veal chop marinated with thyme and lemon, served with rosemary-infused mashed potatoes

*filet de dorade grillé au beurre d'agrumes et riz
safrané*

29€ - Grilled sea bream fillet with citrus butter and saffron rice

filet de bœuf, sauce sarriette et frites fraîches

35€ - Beef fillet with savory sauce and fresh fries

tataki de thon et quinoa fraîcheur

30€ - Tuna tataki and fresh quinoa (pomegranate, mint, coriander, sesame oil, and lime juice)

spaghetti alle vongole

31€ - spaghetti with clams, garlic, parsley

tartare de thon et sucrose braisée

31€ - tuna tartare and braised baby romaine