

PARTAGER / GRIGNOTER

Panisses maison et toum - 6€

Asperges à la sarriette, harra libanaise, ricotta au zaatar, échalottes confites - 10€

Crèmes méditerranéennes, grissini maison, légumes croquants - 7€

Œufs mimosas à la poutargue - 6€

Crudo de Thon au ponzu - 17€

Croquettes de bouillabaisse, soupe de roche et rouille - 9€

Huîtres Tarbouriech N°3 grande réserve - 12€

Gravlax de filet de Boeuf, crème d'anchois - 10€

Jambon de Bellota 100% Iberico pata negra *Los Chanetes* (50gr) - 19€

Pressé de Foie gras de Canard et artichauts confits, vinaigrette pomelo/café, pain toasté - 22€



LA CARTE



PLATS

La Courgette gratinée au four, champignons rissolés, crème
au persil et à l'ail des ours - 18€

Le Pavé de Maigre alla Putanesca, pommes de terre
mitraille, fondue de blettes - 29€

L'encornet snacké, riz à la Barcelonaise, écume de safran de
la famille Bernard - 27€

Le Risotto Langoustine cru & Poutargue, bisque - 26€

La Volaille marinée au yaourt comme à Beyrouth, barigoule
d'artichauts, barbajuans aux blettes - 25€

Le filet de Boeuf Charolais façon Rossini, panini de foie
gras, purée de pommes de terre - 37€

DESSERT

L'assiette de fromages du moment
12€

La Fraise & La Rhubarbe, comme un nuage en meringue
10€

Tarte à la Pistache de Sicile et glace à la fleur d'oranger
10€

Semifreddo chocolat, orange et rhum, sorbet à la menthe et à
l'oseille
10€

Pour les enfants, chaque plat de la carte s'adapte à leur
appétit.

Plat - Dessert - Sirop - 18€

Origines viandes - France

PRIX NETS EN EUROS - TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS