

CARTE DU SOIR

&

SAMEDI MIDI - SOIR

SIMPLEMENT ... NOS ENTRÉES

Okonomiyaki autour des Choux & Noisettes

9 €

Vitello Tonnato

Rencontre entre le Veau, le Thon, les Anchois & les Câpres

9,5 €

Oeuf 64° Façon Hot Oeuf Bénédictine
Jambon de la Forêt Noire & Épinards
Hollandaise au Doux Piment,

10 €

Saumon Bomlö

Déclinaison Radis Croustillant de Wasabi & Beurre Blanc

12 €

SÉRIEUSEMENT... NOS PLATS

Suprême de Volaille Jaune cuisson Basse Température
Écrasé de Pommes de Terre, Poêlée de Pleurotes
Sauce Foie Gras & Jus Fumé au Foin
21 €

Veau
(Onglet ou Bavette selon arrivage)
Mais, Betteraves & Pommes Fondantes
Jus Réduit
22 €

Filet de Canette
Champignons Shiitakés & Flan de Carottes
Jus réduit Vin de Prune
24 €

Cabillaud Skrei cuisson Papillote
Julienne de Légumes & Kumquats Confits
23 €

Ramen Végétarien
(Nouilles Udon, Petits Légumes, Oeuf Mollet & Bouillon Thai)
18 €

FROMAGES & ASSOCIES

Les Fromages
affinés
du Coin de la Rue

Au choix parmi les fromages ci contre:

assiette de 3 fromages: 9 € Ou assiette de 5 fromages : 15 €

Ou - un fromage au choix et son associé : 9 €
- 3 fromages au choix et un associé : 15 €.

Un fromage au choix

AVEC

Une des associations préconisées

Brillat - Savarin

(fromage fromage onctueux & crémeux)

un verre de Côte de Toul Rouge (12cl)
ou un verre de Moulin Blanc (12cl)

Chèvre Frais

(fromage à pâte fraîche au lait de Chèvre)

un verre de OVNI Blanc (12cl)
ou une Vieille Poire (2cl)

Gorgonzola

(fromage à pâte crue et moelleuse)

un verre de Pacherenc Blanc (12cl)
ou un Porto Rouge (5cl)

Cantal

(fromage à pâte non cuite & croûte ferme)

un verre de Côte du Rhône Rouge (12cl)
ou une Téquila Patron (2cl).

Pont- L'Évêque

(fromage à pâte molle à croûte lavée)

un verre de Black Tie Blanc (12cl)
ou un Whisky Rozelieures (2cl)

SUBTILEMENT...NOS GOURMANDISES

La Passion, La Coco & Le Citron Vert

9 €

Comme un Tiramisu...à la Banane & sa Glace

9,5 €

Mont Blanc aux parfums de Marron & de Citron

9,5 €

Moelleux au Chocolat Coeur Fondant Cacahuètes

Tuiles & Glace Cacahuètes

(servi chaud)

10 €