



NOTRE CARTE DE SAISON

ENTRÉES

ASPERGES VERTES

Crumble & chou chou d'amandes, & Pesto d'ail des ours **15€**

ŒUF MAYONNAISE D'AIL NOIR

Tuiles de pain **10€**

CROQUE MOZZARELLA, BASILIC & SERRANO

Mont D'or à la Truffe **15€**

CEVICHE DE POISSON FRAIS

Crème coco citron vert (Poisson selon arrivage) **16€**

TATAKI DE BŒUF

Sésame, Ponzu, Gel d'agrumes & Pickles **15€**

SALADE CÉSAR

Poulet Pané, Parmesan, Oeuf, Mais, Croutons **15€**

BURATTA BOWL

Avocat, Crudités **15€**

PLATS

HAMBURGER

Pain Artisanal, Steak Fleuron des Pyrénées, salade coleslaw, bacon, cheddar, fondue d'oignons au banyuls & Frites Maison **20€**

BROCHETTES DE POULET PANÉ

Frites Maison, Sauce Tartare **20€**

CARRÉ DE COCHON DE LAIT GRILLÉ

Sauce Chimichuri, Pommes de terre Grenailles confites **22€**

NOTRE TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ

Frites Maison **20€**

ROGNON DE VEAU

Sauce au Byrrh & Vinaigre de Framboise, Grenailles & Oignons Grelots **20€**

ENTRECÔTE GRILLÉE (300-350 GR)

Frites Maison et Salade **25€**

DESSERTS

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Fève tonka **9€**

TARTELETTE TIRAMISU

9€

CHEESE CAKE NYC

Caramel, Beurre salé, Pop Corn **9€**

PAVLOVA AUX FRAISES & AGRUMES

9€

BRIOCHE PERDUE CARAMELISÉE

Nutella & Glace Vanille **9€**

CAFÉ GOURMAND

(4 mini desserts) **10€**

THÉ GOURMAND

(4 mini desserts) **11€**

WRAP DE POULET GRILLÉ

Avocat, Bacon et Moutarde à l'ancienne

14€**LOBSTER ROLLS**

Comme à New-York & Pommes Paille

25€**POISSON CUIT À LA PLANXA & ESCALIVADE**

(Poisson selon arrivage)

23€**POULPE SNACKÉ FAÇON PICADA**

Sauce Banyuls, Escalivade

25€