



SUGGESTIONS

NOUVELLE CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Tartare de daurade Okinawa <i>gingembre, pickles, graines de moutarde</i>	12€
Œufs mayonnaise «Garrigues»	8€
Saumon gravelax tradition	12€
Couteaux gratinés, amandes et herbes fraîches	8€
Minestrone de tomate, concombre et poivron <i>eau de tomate glacée & croûtons</i>	9€
Cromesquis de patate douce <i>mayonnaise coréenne épicée</i>	9€
Burratina <i>roquette, olives noires, huile d'olive zestée</i>	10€
Croque parisien à la truffe et vieux Comté	18€
Grilled cheese pastrami, chou rouge	16€
Salade de roquette, chèvre aux herbes <i>toast sablé au parmesan</i>	14€
Thon mi-cuit en salade fèves, fenouil et tomates confites	18€
Linguine au citron & origan	16€
Entrecôte (Argentine) pommes tapées <i>sauce Chimichurri</i>	29€
Cabillaud mariné au miso <i>fèves & petits pois</i>	22€
Shawarma de poulet en cocotte <i>pain pita maison</i>	18€
Cocotte de burratina, légumes au four	18€

L'assiette de frites accordéons, *mayonnaise blanche vinaigrée* 6€ Pommes tapées 6€

Salade verte 5€ Légumes au feu de bois 6€

Tartelette chocolat, nuts & caramel	9€
Cheesecake vegan à la fleur d'oranger	9€
Parfait glacé japonais	9€
Citron givré	9€
Nos fruits de saison	<i>en coupe : 7€ en tartelette : 9€ en Eton mess : 9€</i>