

Oeufs fermiers, mimosa poutargue - 12	
Les 6 escargots, beurre persillé - 12	
Soupe à l'oignon, tuile de Comté - 11	
Burratina, tomates anciennes & sauce vierge aux herbes - 13	
Tarama «Petrossian», seigle toasté - 14	
jambon cru Duroc 24 mois - 15	
Panisses, crème allégée aux herbes, câpres - 12	
Assiette de foie gras mi-cuit - 17	
6 Huîtres St Vaast n°3 - 18	
Tartare de daurade, frites - 26	
Croque Pastrami au levain, vieux Comté, sucrine - 22	
Poitrine de cochon confite, purée de pomme de terre - 22	
Mi-cuit de thon mariné, avocat & riz - 27	
Salade caesar, volaille fermière - 24	
Pavé de saumon, beurre blanc citronné, broccolinis, fèves & haricots verts - 26	
Tartare de bœuf charolais, frites - 24	
Pièce de bœuf au poivre vert, frites - 29	
Linguine au citron, pignons de pin, parmesan & origan - 19	
Frites accordéon - 7	
Sucrine - 6 purée de pommes de terre - 7	
Poêlée de broccolini, fèves, haricots verts - 8	
Nos fromages du moment - 13	
Coupe de fraises, chantilly vanillé - 13	
Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin noisette - 10	
Profiterole, glace vanille, chocolat chaud - 14	
Ile flottante aux noisettes - 10	
Parfait chocolat praliné, glace et mousse chocolat - 12	
Crumble fruits rouges, glace vanille - 11	
Figues rôties, glace yaourt - 12	
À la boule - 3,50	
yaourt, fraise, framboise, vanille, chocolat.	