

à partager
table snacks

houmous de pois chiches verts / green chickpea hummus – 27
servi avec crudités et pita
served with crudités and pita

guacamole de pois / pea guacamole – 22
tortillas croustillantes chaudes
warm crunchy tortillas

burrata et citron de menton / buratta and menton lemon – 23
pain de campagne grillé
toasted sourdough bread

calamars frits / crispy calamari – 31
salsa verde, parmesan, citron
salsa verde, parmesan cheese, lemon

léger & frais
light & bright

tartare de thon / tuna tartare - 36
avocat, vinaigrette au gingembre, yuzu et sésame
avocado, ginger, yuzu and sesame vinaigrette

sashimi de sériole / amberjack sashimi – 24
olives, aneth, piment, citron
crushed olives, dill, chili, lemon

carpaccio de betteraves / beetroot carpaccio - 22
purée d’avocat, saveurs de tartare
avocado purée, flavors of tartare

quesadilla à la fleur de courgettes / squash blossom quesadilla – 27
fromage d’oaxaca, citron d’amalfi, salsa jalapeño
oaxaca cheese, amalfi lemon, jalapeño salsa

tomates anciennes / heirloom tomatoes – 22
vinaigrette de vin rouge, oignon doux, pistache, basilic
red wine vinaigrette, sweet onion, pistachio, basil

salade de courgette, mélange de verdure
zucchini salad, mixed greens – 29
parmesan, citron
parmesan cheese, lemon dressing

fruits de mer
seafood

crevettes pochées au beurre / butter poached shrimp – 35
poivre noir, fenouil braisé au citron
black pepper condiment, lemon braised fennel

poulpe grillé au feu de bois / charred grilled octopus – 46
salade épicée, noix de cajou, romesco
spicy slaw, cashew nuts, romesco

turbot grillé sur l’arête / turbot grilled on the bone – 68
sauce citron-curcuma, carottes caramélisées
lemon-turmeric sauce, caramelized carrots

saint-pierre à la plancha / john dory à la plancha – 68
champignons sauvages, bouillon épicé, citron vert, sésame et romarin
wild mushrooms, spiced broth, lime, sesame, rosemary

viandes
meat

cheeseburger au comté / comté cheeseburger - 39
mayonnaise aux herbes, jalapeño mariné, frites
herb mayonnaise, pickled jalapeño, french fries

poulet en croûte de parmesan / parmesan crusted chicken breast – 45
artichauts, basilic et beurre citronné
artichokes, basil and lemon butter

côtelettes d’agneau parfumées et épicées / fragrant spiced lamb chops – 46
yaourt au concombre, fleurs de courgettes croustillantes
cucumber yogurt, crispy squash blossom

filet de bœuf grillé à la braise / char grilled beef tenderloin – 71
tomates rôties, oignons rings, sauce béarnaise
slow roasted tomato, crunchy onion rings, bearnaise sauce

plats végétariens et réconfortants
warm & sustaining vegetarian

courgette grillée / grilled zucchini – 26
beurre aux piments de calabre, citron vert, olive, cerfeuil
calabrian chili butter, lime, olive, chervil

raviolis à la ricotta / ricotta ravioli- 30
sauce tomate san marzano, parmesan, chili
san marzano tomato sauce, parmesan cheese, chili

bolognese aux champignons et noix / mushroom walnut bolognese - 29
mezze paccheri, céleri, menthe, urfa chili
mezze paccheri, celery, mint, urfa chili

simplement grillé
simply grilled

Accompagné de piments shishito grillés et au choix :
salsa verde, condiment au poivre noir ou béarnaise à la lavande
comes with grilled shishito peppers and choice of :
salsa verde, black pepper condiment or lavender bearnaise

turbot sur l’arête / turbot on the bone - 67
demi-poulet biologique / organic half chicken - 46
côtelettes d’agneau / lamb chops - 42
entrecôte (pour deux) / ribeye (for two) - 130

accompagnements
sides

frites / french fries - 12
asperges grillées, citron / grilled asparagus, lemon - 14
épinards vapeur / steamed spinach - 10