

# LUNCH

## Starters

Chanterelle mushroom tartlet, Almonds, raisins	.16€
Burrata, cherry tomatoes, arrabiata coulis	.14€
Beef tataki, Radish	.16€
Gazpacho, Andalusian condiments	.14€
Starter of the day	.12€

\*

## Main Courses

Cod, Baby carrots, orange jus	.24€
Beef burger, Chachouka, goat cheese, baby potatoes	.18€
Troffie alle vongole, Clams and mussels	.24€
Chicken Breast, Seasonal vegetables, morel sauce	.22€
Veggie Bowl, Green asparagus, fennel, orange, buckwheat	.18€
Market dish	.22€

\*

## Desserts

Almond biscuit & strawberries Thyme, Yogurt ice-cream	.12€
Chocolate - guava - passion fruit mille-feuille	.12€
Chestnut Eclair, Pineapple - lemon - yuzu confit	.12€
Café gourmand	.9€





# DINER

## Starters

- Baba all' arrabiatta, .20€  
Langoustines, tomato cream
- “Pâté en Croûte”, .18€  
Pistachio nuts, apricot condiment
- White asparagus from the Landes, .22€  
Oeuf parfait, Maltaise sauce
- Foie gras « mi-cuit», .16€  
rhubarb marmelade
- Cold green pea velouté, .20€  
Saku tuna, tomato sorbet

\*

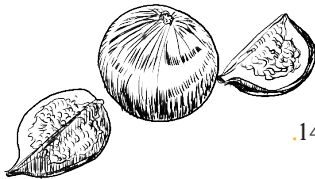
## Main Courses

- Seabass, .32€  
Brocoli and wasabi cream, brocoletti
- Veal Chop to share .70€  
Polenta rustica (for 2 people)
- Asparagus and morels, .28€  
Buckwheat risotto
- Chicken breast stuffed with morels, .32€  
Oven-baked potatoes, seasonal vegetables
- Lobster “à la barigoule” .38€

\*

## Cheese

- Goat Cheese, .14€  
Fig marmelade



\*

## Desserts

- Almond biscuit & strawberries .12€  
Thyme, Yogurt ice-cream
- Chocolate - guava - passion fruit mille-feuille .12€
- Chestnut Eclair, .12€  
Pineapple - lemon - yuzu confit

**Meat origin from the EU** - Some of our preparations may contain the following allergies: gluten, eggs, soya, milk, céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusques. Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.



# DRINKS

## White Wines

12cl

Sauvignon "Cape Mentelle", 2019	.9€
Pouilly Fumé, Domaine Paul Corneaux, 2020	.9€
La Martinette "Clos Blanc", 2016	.9€
Chardonnay, «L'Etoile», 2019	.8€
Tarani IGP, Comté Toloson, 2020	.8€
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut, 2019	.8€



\*

## Red Wines

12cl

Pinot Noir, Domaine Jean-Marc Biet, 2020	.8€
Côte d'Or, Les Heritiers Saint-Genys, 2018	.9€
Haut-Médoc, Château Haut-Madrac, 2016	.9€
Lalande de Pommerol Bio, Château des Annereaux, 2018	.9€
Pic Saint-Loup, «Haut-Lirou», 2019	.8€
Saint-Joseph, «Les Vins de Vienne», 2019	.9€

\*

## Rosé Wines

12cl

Côtes de Provence, Château la Martinette, 2020	.9€
--	-----

\*

## Champagnes

12cl

Laurent-Perrier "La Cuvée" Brut	.16€
Laurent-Perrier "La Cuvée" Rosé	.22€



\*

## Beers

33cl

Pression 1664 / Pression IPA	.7€/8€
Bières Artisanales Françaises	.8€



\*

## Soft Drinks

Badoit 75cl	.7€
Jus Alain Milliat	.8€

