

Nos fameuses planches

LA CHARCUTIÈRE - 39

Charcuteries maison, tête fromagée,
pâté de foie, confit d'oignon, olives et cornichons

LA POISSONNIÈRE - 59

Tartare de crevettes nordiques, accras de morue,
terraine de merlu, tartine de sebast et oignons confits
et calmars confits au citron

LA MÉDITERRANÉENNE - 40

Houmous petits pois, caviar d'aubergine, légumes marinés,
tapenade d'olives noires, tartare de betteraves,
et chausson aux herbes corses

FOCACCIA MAISON - 5

Huile d'olive et balsamique

*Les items des planches sont sujet à changement selon l'arrivage du moment

DESSERTS

LE TRIO - 20

Moelleux à la châtaigne, fiadone de ricotta au citron,
nougat glacé aux framboises

LE DESSERT DU MOMENT - 10

Crème brûlée à l'orange et à la nepita

Table d'hôte 39\$

ENTRÉES

Cromesquis charcutier, sauce tomate et parmesan

Tartare de bœuf, mesclun et croûtons

Ceviche de crevettes, vinaigrette au citron **+5**
pickle de fenouil, Yaourt grec au pastis

Burrata, poireaux grillés, vinaigrette **+10**
balsamique et miel, amandes torréfiées

PLATS

Mafalde, sauce épinards, chèvre, estragon
pleurotte en persillade

Merlu, aubergine confite, bouillon de tomates
et rouille Corse

Poêlée de fruits de mer, purée de pois verts et **+10**
rapini à l'huile d'olive, bouillon marinère

Onglet de bœuf grillé mariné vin rouge, **+15**
sauce au poivre et pommes de terre rôties

DESSERTS

Moelleux à la châtaigne
Fiadone de ricotta au citron

MENU DU SOIR

*Rien n'est inventé, parce que la nature
a déjà tout écrit. L'originalité consiste
toujours à revenir aux origines.*

Antoni Gaudi

Bon appétitu a voi !