

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,
terrines de merlu, tartine de merlus 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, caponata de légumes méditerranéens **+10**

PLATS

Radiatori au pesto de roquette, légumes
grillés, cœur d'artichauts marinés, parmesan

Merlu, aubergine confite, bouillon de tomates
et rouille Corse

Risotto à l'encre de seiche, crevettes, **+10**
moules et pétoncles

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 !