

PLANCHES A PARTAGER

SOIR

LES PLANCHES POISSONS

- Truite fumée & salade10 €
- Tataki de thon & salade18 € | SUPPL. burratina 125g5 €
- Tartare de saumon 90g | 180g & salade9.50 | 19 €

LES PLANCHES VIANDES

- Euf cocotte BIO poules élevées en plein air, au choix: 8 minutes
- . aux cèpes8 €
- . aux lardons & emmental8 €
- . au chorizo doux8 €
- . au parmesan8 €
- Terrine maison & pickles d'oignon rouge9 €
- Saucisson de Naples & pickles15 €
- Escargots x12 en croquilles (tout se mange !)
- Flammenküche façon Charlotte15 minutes18 €
- Tartare de bœuf au couteau à l'italienne L 180g câpres & parmesan19 €
- Tartare de bœuf au couteau à l'italienne XL 270g câpres & parmesan26 €
- Assortiment de charcuteries & salade22 €

LES PLANCHES FROMAGES

- Saint Marcellin rôti au romarin & salade8 minutes11 €
- Reblochon rôti au romarin & salade10 minutes18 €
- Burrata farcie au pesto & éclats de noisette19.50 €
- Fromages 4 | 8 tranches & salade11 | 22 €

LES FRAICHEURS

- Crudivore légumes frais divers & verrine crème ciboulette8 €
- Tartines à l'italienne x216 €
- pain, fromage frais, salade, mozzarella, légumes marinés & pesto

LA PAS PAREILLE

- Pain à l'ail beurre, ail & persil8 €

LA « OCTOBRE »

Houmous d'artichauts aux éclats de noisette (tahini) + Rillettes de maquereau, moutarde à l'ancienne + Houmous de lentille citron-cumin tahini, jus de citron, cumin & paprika fumé + Tartine : fromage frais, speck, tomates confites & pesto

26€

L'ITALIENNE

Pancetta aux herbes, braisée au Barolo + Jambon cru 18 mois + Bresaola fumée + Burratina

29 €

LA MIXTE

Charcuteries + Fromages + Salade

26 €

FAIT MAISON

ORIGINES VIANDES & POISSONS : saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | lard et lardons U.E. | pancetta ITA | jambon de Parme ITA | bresaola fumée ITA | speck ITA | chorizo ESP | saucisson Naples ITA | bœuf FRA | jambon cru FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | œufs FRA

- Assortiment de fromages11 €
- Faisselle coulis de fruits OU persil & fleur de sel7 €
- Panna cotta coulis de fruits OU de caramel beurre salé8 €
- Cœur coulant au chocolat8 €
- coulis de fruits OU de caramel beurre salé
- Tiramisu8 €
- Ananas rôti mascarpone & éclats de biscuit8 €
- Gourmands9.50 | 11 | 16.50 €
- café | thé OU tisane | Champagne

DESSERTS

- Profiteroles façon Madeleine9 €
- glace vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly
- Glaces OU Sorbets3€ | boule
- Café OU Chocolat liégeois9 €
- Coupe glacée Limoncello9 €
- sorbet citron & Limoncello
- Coupe glacée Bounty9 €
- glace coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly
- Coupe glacée Baileys9 €
- glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly
- Colonel9 €
- sorbet citron & vodka