

EN APRES MIDI AFTERNOON MENU

LUNDI A VENDREDI : 14H30-19H00 SAMEDI ET DIMANCHE : 15H00-19H00

MONDAY TO FRIDAY: 14:30-19:00 SATURDAY AND SUNDAY: 15:00-19:00

LES ENTRÉES STARTERS

Tarama blanc, citron et poutargue <i>White tarama, lemon and botarga</i>	16
Foie gras de canard, confit de groseilles et poivres exotiques <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts, preserved currants and exotic peppers</i>	22
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Salade Sèvres, tomates confites, ventrèche de thon, olives et parmesan <i>Fresh salad, preserved tomatoes, tuna belly, olives and Parmesan cheese</i>	25

LES PLATS MAIN DISHES

Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	19
Sole portion cuisinée meunière, câpres et fines herbes <i>Sole Meunière style, capers and fresh herbs</i>	49
Suprême de poulet fermier rôti moutarde, pommes purée, jus court et épices <i>Roasted free range chicken, mashed potatoes, roast juice and spices</i>	29
Bavette de boeuf persillée, grillée, sauce chimichurri et pommes frites <i>Grilled flank steak, chimichurri and french fries</i>	33

LES DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés - <i>Aged cheese selection</i>	16
Tarte passionnément chocolat - <i>Passionfruit and chocolate tart</i>	14
Millefeuille vanille et framboises - <i>Vanilla and raspberry Napoleon</i>	14
Pavlova fraise basilic - <i>Strawberry and basil Pavlova</i>	13
Flan parisien vanille combawa - <i>Vanilla and combawa signature flan</i>	12