

MENU

A PARTAGER Toute la journée

PLANCHE DE CHARCUTERIE.....	29€
Charcuteries artisanales Françaises	
PLANCHE DE FROMAGES.....	29€
Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre	
PLANCHE MIXTE.....	29€
Fromages, charcuteries	
ASSIETTE DE SAUCISSON	13€
Saucisson sec d'Auvergne de la maison Laborie	

PLATS dès 18 heures

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
Jambon truffé, cheddar	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT.....	11€
Chanterelle, crème montée, marron	
TARTARE DE VEAU.....	16€
Sucrine, crème crue, tonka	
SAINT JACQUES FUMÉES.....	18€
Tarama, poireau, kumquat	
MULET NOIR.....	24€
Purée de choux-fleurs, œuf de brochet fumé, salicorne	
HAUTE CUISE DE POULET MARINÉ.....	21€
Salade d'herbe, pickles graine de moutarde, purée de panais	
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS	33€
Bife Ancho d'Uruguay, jus de viande réduit, pomme de terre grenaille	
POMMES DE TERRE.....	9€
Pomme de terre Samba garnie échalote, crème fraîche	
LÉGUMES RÔTIS & FÉTA.....	12€

DESSERTS dès 18 heures

GANACHE AU CHOCOLAT.....	10€
Poire pochée, graines de sarrasin toastées, fleur de sel	
BRIOCHE PERDUE.....	9€
Glace Tonka, Caramel	

MENU

A PARTAGER Toute la journée

PLANCHE DE CHARCUTERIE.....	29€
Charcuteries artisanales Françaises	
PLANCHE DE FROMAGES.....	29€
Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre	
PLANCHE MIXTE.....	29€
Fromages, charcuteries	
ASSIETTE DE SAUCISSON	13€
Saucisson sec d'Auvergne de la maison Laborie	

PLATS dès 18 heures

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
Jambon truffé, cheddar	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT.....	11€
Chanterelle, crème montée, marron	
TARTARE DE VEAU.....	16€
Sucrine, crème crue, tonka	
SAINT JACQUES FUMÉES.....	18€
Tarama, poireau, kumquat	
MULET NOIR.....	24€
Purée de choux-fleurs, œuf de brochet fumé, salicorne	
HAUTE CUISSE DE POULET MARINÉ.....	21€
Salade d'herbe, pickles graine de moutarde, purée de panais	
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS	33€
Bife Ancho d'Uruguay, jus de viande réduit, pomme de terre grenaille	
POMMES DE TERRE.....	9€
Pomme de terre Samba garnie échalote, crème fraîche	
LÉGUMES RÔTIS & FÉTA.....	12€

DESSERTS dès 18 heures

GANACHE AU CHOCOLAT.....	10€
Poire pochée, graines de sarrasin toastées, fleur de sel	
BRIOCHE PERDUE.....	9€
Glace Tonka, Caramel	



Prix net en euros et service compris.
Viande origine France et Uruguay



Prix net en euros et service compris.
Viande origine France et Uruguay

MENU

PLATTERS TO SHARE All day

CHARCUTERIE PLATTER.....	29€
A selection of French artisanal charcuterie	
CHEESE PLATTER.....	29€
Artisanal cheeses from the Fromagerie du Louvre	
MIXED PLATTER.....	29€
Cheeses, charcuteries	
DRY CURED SALAMI PLATTER.....	13€
Saucisson sec d'Auvergne from Maison Laborie	

DISHES From 6 pm

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
Truffled ham, cheddar	
BUTTERNUT VELOUTÉ.....	11€
Chanterelle mushroom, mounted cream, chestnut	
VEAL TARTARE.....	16€
Sucrine, raw cream, tonka	
SMOKED SCALLOP.....	18€
Tarama, leek, kumquat	
BLACK MULET FISH.....	24€
Cauliflower purée, smoked pike egg, samphire	
MARINATED CHICKEN LEG.....	21€
Herb salad, mustard seed pickles, parsnip purée	
BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS	33€
Uruguayan Bife Ancho, meat juice reduction, grilled baby potatoe	
POTATO.....	9€
Samba potato garnished with shallots and crème fraîche	
ROASTED VEGETABLES & FETA.....	12€

DESSERTS From 6pm

CHOCOLATE GANACHE	10€
Poched pear, grilled sarasin seeds, salt flower	
FRENCH TOAST	9€
Caramel sauce, tonka bean ice cream	

MENU

PLATTERS TO SHARE All day

CHARCUTERIE PLATTER.....	29€
A selection of French artisanal charcuterie	
CHEESE PLATTER.....	29€
Artisanal cheeses from the Fromagerie du Louvre	
MIXED PLATTER.....	29€
Cheeses, charcuteries	
DRY CURED SALAMI PLATTER.....	13€
Saucisson sec d'Auvergne from Maison Laborie	

DISHES From 6 pm

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
Truffled ham, cheddar	
BUTTERNUT VELOUTÉ.....	11€
Chanterelle mushroom, mounted cream, chestnut	
VEAL TARTARE.....	16€
Sucrine, raw cream, tonka	
SMOKED SCALLOP.....	18€
Tarama, leek, kumquat	
BLACK MULET FISH.....	24€
Cauliflower purée, smoked pike egg, samphire	
MARINATED CHICKEN LEG.....	21€
Herb salad, mustard seed pickles, parsnip purée	
BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS	33€
Uruguayan Bife Ancho, meat juice reduction, grilled baby potatoe	
POTATO.....	9€
Samba potato garnished with shallots and crème fraîche	
ROASTED VEGETABLES & FETA.....	12€

DESSERTS From 6pm

CHOCOLATE GANACHE	10€
Poched pear, grilled sarasin seeds, salt flower	
FRENCH TOAST	9€
Caramel sauce, tonka bean ice cream	



All tax included. Tips not included.
Beef origin France / Uruguay



All tax included. Tips not included.
Beef origin France / Uruguay