

MENU

A PARTAGER Toute la journée

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

PETITES & GRANDES ASSIETTES Dès 18 heures

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Jambon truffé, cheddar</i>	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT.....	11€
<i>Chanterelle, crème montée, marron</i>	
TARTARE DE VEAU.....	16€
<i>Sucrine, crème crue, tonka</i>	
SAINT JAQUES FUMÉES.....	16€
<i>Tarama, poireau, kumquat</i>	
HAUTE CUISSE DE POULET MARINÉ.....	17€
<i>Salade d'herbe, pickles graine de moutarde, purée de panais</i>	
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS	33€
<i>Bife Ancho d'Uruguay, jus de viande réduit, pomme de terre grenaille</i>	
POMMES DE TERRE.....	9€
<i>Pomme de terre Samba garnie échalote, crème fraîche</i>	
LÉGUMES RÔTIS & FÉTA.....	12€

DESSERTS Dès 18 heures

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



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

MENU

A PARTAGER Toute la journée

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

PETITES & GRANDES ASSIETTES Dès 18 heures

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Jambon truffé, cheddar</i>	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT.....	11€
<i>Chanterelle, crème montée, marron</i>	
TARTARE DE VEAU.....	16€
<i>Sucrine, crème crue, tonka</i>	
SAINT JAQUES FUMÉES.....	16€
<i>Tarama, poireau, kumquat</i>	
HAUTE CUISSE DE POULET MARINÉ.....	17€
<i>Salade d'herbe, pickles graine de moutarde, purée de panais</i>	
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS	33€
<i>Bife Ancho d'Uruguay, jus de viande réduit, pomme de terre grenaille</i>	
POMMES DE TERRE.....	9€
<i>Pomme de terre Samba garnie échalote, crème fraîche</i>	
LÉGUMES RÔTIS & FÉTA.....	12€

DESSERTS Dès 18 heures

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



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

MENU

PLATTERS TO SHARE All day

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

STARTERS & DISHES From 6 pm

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Truffled ham, cheddar</i>	
BUTTERNUT VELOUTÉ.....	11€
<i>Chanterelle mushroom, mounted cream, chestnut</i>	
VEAL TARTARE.....	16€
<i>Sucrine, raw cream, tonka</i>	
SMOKED SCALLOP.....	16€
<i>Tarama, leek, kumquat</i>	
MARINATED CHICKEN LEG.....	17€
<i>Herb salad, mustard seed pickles, parsnip purée</i>	
BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS	33€
<i>Uruguayan Bife Ancho, meat juice reduction, grilled baby potatoe</i>	
POTATO.....	9€
<i>Samba potato garnished with shallots and crème fraîche</i>	
ROASTED VEGETABLES & FETA.....	12€

DESSERTS From 6pm

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



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

MENU

PLATTERS TO SHARE All day

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

STARTERS & DISHES From 6 pm

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Truffled ham, cheddar</i>	
BUTTERNUT VELOUTÉ.....	11€
<i>Chanterelle mushroom, mounted cream, chestnut</i>	
VEAL TARTARE.....	16€
<i>Sucrine, raw cream, tonka</i>	
SMOKED SCALLOP.....	16€
<i>Tarama, leek, kumquat</i>	
MARINATED CHICKEN LEG.....	17€
<i>Herb salad, mustard seed pickles, parsnip purée</i>	
BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS	33€
<i>Uruguayan Bife Ancho, meat juice reduction, grilled baby potatoe</i>	
POTATO.....	9€
<i>Samba potato garnished with shallots and crème fraîche</i>	
ROASTED VEGETABLES & FETA.....	12€

DESSERTS From 6pm

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



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