

A PARTAGER Toute la journée

PLANCHE DE CHARCUTERIE..... <i>Charcuteries artisanales Françaises</i>	29€
PLANCHE DE FROMAGES..... <i>Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre</i>	29€
PLANCHE MIXTE..... <i>Fromages, charcuteries</i>	29€
ASSIETTE DE SAUCISSON <i>Saucisson sec d'Auvergne de la maison Laborie</i>	13€
FOIE GRAS <i>Foie gras maison, chutney d'oignons</i>	16€

PETITES & GRANDES ASSIETTES Dès 18 heures

CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Jambon truffé, cheddar</i>	14€
MINIS CAROTTES..... <i>Houmous, pesto de fanes de carottes, amande</i>	12€
POIREAUX VINAIGRETTE..... <i>Feta, graines de sarrasin</i>	10€
TATAKI DE VEAU..... <i>Fève, spicy mayo, condiments frites</i>	16€
SAINT-JACQUES CRUE..... <i>Orange sanguine, condiments betterave/gingembre</i>	17€
HAUTE CUISSE DE POULET MARINÉ..... <i>Salade d'herbe, pickles graine de moutarde, purée de panais</i>	19€
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS <i>Bife Ancho d'Uruguay, sauce chimichuri, pommes de terre grenaille</i>	33€
POMMES PAILLASSON..... <i>Crème crue, œufs de brochet</i>	11€
LÉGUMES RÔTIS.....	12€

DESSERTS Dès 18 heures

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



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

A PARTAGER Toute la journée

PLANCHE DE CHARCUTERIE..... <i>Charcuteries artisanales Françaises</i>	29€
PLANCHE DE FROMAGES..... <i>Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre</i>	29€
PLANCHE MIXTE..... <i>Fromages, charcuteries</i>	29€
ASSIETTE DE SAUCISSON <i>Saucisson sec d'Auvergne de la maison Laborie</i>	13€
FOIE GRAS <i>Foie gras maison, chutney d'oignons</i>	16€

PETITES & GRANDES ASSIETTES Dès 18 heures

CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Jambon truffé, cheddar</i>	14€
MINIS CAROTTES..... <i>Houmous, pesto de fanes de carottes, amande</i>	12€
POIREAUX VINAIGRETTE..... <i>Feta, graines de sarrasin</i>	10€
TATAKI DE VEAU..... <i>Fève, spicy mayo, condiments frites</i>	16€
SAINT-JACQUES CRUE..... <i>Orange sanguine, condiments betterave/gingembre</i>	17€
HAUTE CUISSE DE POULET MARINÉ..... <i>Salade d'herbe, pickles graine de moutarde, purée de panais</i>	19€
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS <i>Bife Ancho d'Uruguay, sauce chimichuri, pommes de terre grenaille</i>	33€
POMMES PAILLASSON..... <i>Crème crue, œufs de brochet</i>	11€
LÉGUMES RÔTIS.....	12€

DESSERTS Dès 18 heures

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



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

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>	
FOIE GRAS	16€
<i>Homemade Foie gras, onion chutney</i>	

STARTERS & DISHES From 6 pm

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Truffled ham, cheddar</i>	
BABY CARROTS.....	12€
<i>Houmous, carrots tops pesto, almond</i>	
LEEK VINAIGRETTE.....	10€
<i>Feta, buckwheat seeds</i>	
VEAL TATAKI.....	16€
<i>Bean, spicy mayo, fried shallots</i>	
MARINATED CHICKEN LEG.....	19€
<i>Herb salad, mustard seed pickles, parsnip purée</i>	
BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS	33€
<i>Uruguayan Bife Ancho, chimichuri sauce, grilled baby potatoe</i>	
CRISPY POTATO.....	11€
<i>Raw cream, fish eggs</i>	
ROASTED VEGETABLES.....	12€

DESSERTS From 6pm

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



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

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>	
FOIE GRAS	16€
<i>Homemade Foie gras, onion chutney</i>	

STARTERS & DISHES From 6 pm

CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Truffled ham, cheddar</i>	
BABY CARROTS.....	12€
<i>Houmous, carrots tops pesto, almond</i>	
LEEK VINAIGRETTE.....	10€
<i>Feta, buckwheat seeds</i>	
VEAL TATAKI.....	16€
<i>Bean, spicy mayo, fried shallots</i>	
MARINATED CHICKEN LEG.....	19€
<i>Herb salad, mustard seed pickles, parsnip purée</i>	
BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS	33€
<i>Uruguayan Bife Ancho, chimichuri sauce, grilled baby potatoe</i>	
CRISPY POTATO.....	11€
<i>Raw cream, fish eggs</i>	
ROASTED VEGETABLES.....	12€

DESSERTS From 6pm

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



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