les Amoureuses

(ouvert de 18h au 23h)

A picorer du bout des doigts :

Belles olives vertes des Pouilles
6
Saucisson sec capelin – MOF
12
Assiette de Brillat-Savarin - Ferme d'Alexandre
10

Terre :

Œufs Mayonnaise des Amoureuses
7
Courgettes rôties, pêches & Saint Maure cendré
15
Club Sandwich au cheddar, pastrami & pickles maison
22
Salade d'haricots verts, tomates cerise & feta
13
Pâté en croute volaille & champignons
13
Assiette duo de Charcuterie, beurre demi-sel – Maison David
(Palette de cochon ibérique & pastrami de bœuf)
21
Assiette de 2 fromages – Ferme d'Alexandre
14

Mer :

Caviar Oscietre 30g & blinis – Maison Kaviari
90
Assiette de truite fumée, crème & ciboulette
15
Tarama à la truffe & blinis – Maison Kaviari
18

Notre sélection sucrée :

Coupe de fruits de saison, chantilly maison
9

Nous remercions nos fournisseurs :

Hubert Duchenne (Restaurant H, 1 étoile au guide Michelin)
Boulangerie Dupain
Maison Kaviari
Maison David – Michel Kalifa
La ferme d'Alexandre

Tous les prix sont nets en euros / service compris.
Les chèques, titres restaurant & chèques vacances ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à notre équipe.