





# LA CARTE

Cuisine ouverte de 17h à 23h

## NOS PLANCHES







-  Les Parcellaires de Camille 24  
*Assortiment de fromages, fruits et légumes de saison*
- Cette planche est travaillée de façon monochrome au gré des saisons et change de couleur tous les deux mois !*
- Les Parcellaires de Fabien 24  
*Assortiment de charcuteries et salaisons sélectionnées*

## À L'APÉRO

-  Olives vertes des Pouilles - 125g 6
-  Aïoli de Châtaignes « maison » 7  
*Croûtons de pain*
-  Houmous de Betterave « maison » 8  
*Graines de sésame & Chips de sarrasin*
- Saucisse sèche de l'Aveyron - 120g 10

## NOS ASSIETTES À PARTAGER

Pour apprécier notre concept, nous vous conseillons de choisir 2 assiettes par personne.


- |  |  |
|--|--|
| Pâté en croûte Artisanal 11<br><i>Pickles d'oignons rouges à la Myrtille « maison » - 150g</i>   | Brochettes de Poulet marinées 14<br><i>Sauce Satay - 4 pièces</i>  |
|  Sticks de Mozzarella panés 11<br><i>Sauce Chili Sweet - 6 pièces</i>  | La « Bizôle » : Filet mignon de porc 15<br><i>Fumé &amp; séché à la branche de Genièvre - 80g</i>  |
|  Carottes laquées 12<br><i>Crumble Parmesan &amp; Noisettes, Sauce Gorgonzola</i>  |  Comté affinage 36 mois 15<br><i>Tranché minute - 80g</i> |
|  Tacos de Légumes rôtis 12<br><i>Patate douce, Chou-fleur, Haricots rouges, Cheddar, Sauce curry, Maïs grillés, Persil</i> | Tarama « œufs de Cabillaud fumé » 16<br><i>Petrossian - 100g</i>   |
|  Brocolis en croûte de Parmesan 12<br><i>Crèmeux Ricotta &amp; Beurre de cacahuète</i>                                     | Gravlax de Saumon « maison » 16<br><i>Yaourt à la grecque, Baies roses &amp; Aneth</i>   |
|  Camembert rôti au four 14<br><i>Pommes, Noisettes &amp; Miel - 125g</i>   | Jambon cru à la Truffe noire 18<br><i>Tranché minute - 90g</i>   |
|  | Caviar Ossetra « Petrossian » 60<br><i>Servi sur glace - Boîte de 30g</i>  |

## NOS DESSERTS « MAISON »

- |   |   |
|---|---|
| Moelleux aux Pommes de Mamie            | 8 |
| Tiramisu Traditionnel                   | 8 |
| Mousse au Chocolat & Pépites croquantes | 8 |

### NOS PRODUCTEURS

Les Salaisons & Charcuteries - <i>Maison Baud / La Table de Solange</i>	Les Fromages - <i>Les Frox</i>
La Mer - <i>Petrossian Paris</i>	Les Fruits & Légumes - <i>Direct du Marché</i>
Le Pain - <i>Boulangerie Aristide</i>	


 Plat végétarien. Nos prix sont en euros et toutes taxes comprises.

Les chèques et les titres-restaurants ne sont pas acceptés. L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.




# LA CARTE

Kitchen open from 5pm to 11pm

## OUR BOARDS







 Les Parcellaires de Camille	24
<i>Assortment of cheeses, crackers, seasonal fruits and vegetables</i>	
Les Parcellaires de Fabien	24
<i>Assortment of cold cuts</i>	

## AT THE APERITIF

 Apulian green olives - 125g	6
 Chesnut Aioli « home made »	7
<i>Bread crumbs &amp; Chestnut</i>	
 Beet Hummus « home made »	8
<i>Sesame seeds &amp; Buckwheat chips</i>	
Dry sausage from the Aveyron - 120g	10

## OUR PLATES

To appreciate our concept, we advise you to choose 2 plates per person.


Pâté en croûte	11	Marinated Chicken skewers	14
<i>Red onions pickles « Home Made » - 150g</i>		<i>Satay sauce - 4 pieces</i>	
 Mozzarella sticks	11	Pork Tenderloin smoked juniper wood	15
<i>Chili Sweet sauce - 6 pieces</i>		<i>Minute-sliced - 80g</i>	
 Lacquered carrots	12	 Comté cheese 36 months	15
<i>Crumble Parmesan &amp; Hazelnuts, Gorgonzola sauce</i>		<i>Minute-sliced - 80g</i>	
 Roasted vegetables Tacos	12	Tarama « smoked cod eggs »	16
<i>Sweet potato, Cauliflower, Red beans, Cheddar, Curry sauce, Grilled corn, Parsley</i>		<i>Petrossian - 100g</i>	
 Broccoli in parmesan crust	12	Salmon Gravlax « home made »	16
<i>Creamy ricotta &amp; Peanut butter</i>		<i>Greek yogurt, Pink berries &amp; Dill</i>	
 Baked Camembert	14	Ham with Black Truffle	18
<i>Apples, Pecans &amp; Honey - 125g</i>		<i>Minute-sliced - 90g</i>	
		Caviar Ossetra « Petrossian »	60
		<i>30g</i>	

## HOMEMADE DESSERTS

Grany's Apple fluffly	8
Tiramisu	8
Chocolate mousse	8

### OUR PRODUCERS

Ham - <i>Maison Baud / La Table de Solange</i>	Cheese - <i>Les Frox</i>
Sea - <i>Petrossian Paris</i>	Fruits & Vegetables - <i>Live Market</i>
Bread - <i>Boulangerie Aristide</i>	

 Plat végétarien. Nos prix sont en euros et toutes taxes comprises.  
Les chèques et les titres-restaurants ne sont pas acceptés. L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.