

EAUX

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à *volonté*

BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

Thé glacé maison 25 cl — 6

Tonic water bio, « Indian » ou « Concombre », Artonic 25 cl — 7

Ginger Beer, Fever Tree 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7

Limonade artisanale bio, Elixia 33 cl — 7

Schorle « Citron fringant au gingembre » bio 33 cl — 7

JUS DE FRUITS

Jus frais (orange, pomme) 25 cl — 5

CAFÉTERIE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Expresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

THÉS ET TISANES (BONTHÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey,

Vanille, French Cancan — 5

BIÈRES 33cl

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio Artonic au concombre — 13

GINGER MULE, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, citron vert, ginger beer Fever Tree — 13

BITTER FIZZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, eau gazeuse — 12

NO SPRITZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, jus de pomme, eau gazeuse — 13

COCKTAILS

NEGRONI, gin Citadelle, campari, vermouth royal rouge La Quintinye — 14

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Fever Tree — 14

INCOME TAX COCKTAIL, gin Citadelle, vermouth blanc, vermouth rouge & jus d'orange — 14

BLOODY MARY, Vodka Quinoa Fair, Jus de Tomate, Tabasco & Worcester sauce — 14

MIMOSA, Crémant & Jus d'orange — 13

PETMOUTH, Vermouth, Pet Nat, Eau pétillante — 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

NIBBLES

BACON SCONES
& crème crue — 8

SMALLS

HUÎTRES

Spéciale n°3 perle blanche en 3 façons — 18

RICOTTA MAISON

Champignons sauvages & sabayon au café — 16

TARTARE DE TRUITE DE BANKA

Choux rave, bergamote & sabayon ciboulette — 17

FISH & CHIPS

Merlan de ligne, pommes gaufrette & « baconnaise » — 19

PAPPARDELLE

Ragoût d'agneau confit, olives Kalamata, citron confit, piment d'Espelette — 21

MEAT & FISH

MAIGRE À LA GRENOBLOISE

Herbes marines & ail, gnocchis — 29

CANARD LANDAIS

Magret de canard « Apicius », harissa maison, condiment datte, citron vert, sésame — 32

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée.

Nos viandes sont toutes d'origine européenne (U.E)

🌱 Option végétarienne sur demande

Prix nets TTC.

TO SHARE

Pour 2 à 3 personnes

CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE

Carottes rôties & condiment estragon & kumquat, jus de cochon vinaigré — 78

QUEUE DE LOTTE

Grillée au binchotan, carottes rôties & condiment estragon & kumquat, sauce au poivre vert — 69

SIDES

TEMPURA

Légumes de saison & feuille de shiso — 8

BROCCOLINI

Labné & amandes — 8

CHEESES

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (v) 12 / 18

Accompagnés de chutney maison

BEAUFORT, lait cru de vache, Savoie, FR

TÊTE DE MOINE, lait cru de vache, Suisse, CH

BUCHETTE DE CHÈVRE CENDRÉ, lait cru de chèvre, FR

STILTON, lait cru de vache, UK

DESSERTS

BANOFFEE

Banane, noix de pécan, dulce de leche, crumble cacao & muscade — 11

MOUSSE AU CHOCOLAT

Sorbet rhum passion, tuile au chocolat, sauce rhum caramel & crumble au chocolat — 15

CAKE MÉLASSE

Sorbet poire et yuzu, caramel yuzu & crumble au seigle — 13

WATER

Microfiltrée Castalie, still or sparkling water — 4 *unlimited*

SOFTS

Homemade iced tea 25 cl — 6

Tonic water bio, « Indian » ou « Concombre », Artonic 25 cl — 7

Ginger Beer, Fever Tree 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7

Limonade artisanale bio, Elixia 33 cl — 7

Schorle « Citron fringant au gingembre » bio 33 cl — 7

JUICE

Fresh juice (orange, apple) 25 cl — 5

COFFEE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Espresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

TEA AND INFUSIONS (BONTHÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey,

Vanilla, French Cancan — 5

BEERS 33cl

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, cucumber tonic

bio Artonic — 13

GINGER MULE, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, lime, ginger beer

Fever Tree — 13

BITTER FIZZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, sparkling water — 12

NO SPRITZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, apple juice, sparkling water — 13

COCKTAILS

NEGRONI, gin Citadelle, campari, vermouth royal rouge La Quintinye — 14

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, lime, ginger beer Fever Tree — 14

INCOME TAX COCKTAIL, gin Citadelle, white vermouth, red vermouth,
orange juice — 14

BLOODY MARY, Vodka Quinoa Fair, tomato juice, Tabasco

& Worcester sauce — 14

MIMOSA, Crémant & orange juice — 13

PETMOUTH, Vermouth, Pet Nat, sparkling water — 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

NIBBLES

BACON SCONES
& raw cream — 8

SMALLS

OYSTERS
Spécial n°3 French White Pearl, in three ways — 18

HOMEMADE RICOTTA
Wild mushrooms & coffee sabayon — 16

BANKA TROUT TARTARE
Kohlrabi, bergamot & chives sabayon — 17

FISH & CHIPS
French line whiting, potato wafers & « baconnaise » — 19

PAPPARDELLE
Lamb ragu, Kalamata olive, lemon confit, Espelette pepper — 21

MEAT & FISH

MEAGRE À LA GRENOBLOISE
Sea cress & garlic, gnocchis — 29

DUCK FROM LANDES
Duck breast « Apicius », homemade harissa, date condiment, lime & sesame — 32

*The dishes are designed to be shared.
They will be served when ready from the kitchen.
Please inform us of any food allergies/dietary requirements
🌿 Vegetarian option on request*

Prices in euros inclusive of VAT at current rate.

TO SHARE

For 2 or 3 persons

IBERIAN PORK LOIN
Roasted carrots & pork sauce with vinegar — 78

MONKFISH TAIL
Binchotan grilled, green pepper sauce, roasted carrots, tarragon condiment & kumquat — 69

SIDES

TEMPURA
Seasonal vegetables & shisho leaf — 8

BROCCOLINI
Labné & almonds — 8

CHEESES

AGED CHEESES TO CHOOSE (v) 12 / 18
Served with homemade chutney

BEAUFORT, raw cow's milk, Savoie, FR
TÊTE DE MOINE, raw cow's milk, Suisse, CH
BUCHETTE DE CHÈVRE CENDRÉ, raw goat's milk, FR
STILTON, raw cow's milk, UK

DESSERTS

BANOFFEE
Banana, pecan nuts, dulce de leche, cacao crumble & nutmeg — 11

CHOCOLATE MOUSSE
Rum passion sorbet, chocolate tuile, rum caramel sauce & chocolate crumble — 15

MOLASSES CAKE
Pear & yuzu sorbet, yuzu caramel & rye crumble — 13