EAT ME
LIKE IT'S HOT

SMALLS

BACON SCONES
Sirop d'érable & crème crue — 10

GOUGÈRES (v)
Parmesan & piment d'Espelette — 9

CRAB ROLL
Crabe, mayonnaise au raifort & agrumes — 20

MILLE-FEUILLE DE CÉLERI (v)
Céleri rave confit, laque à l'ail noir & sauce au yaourt herbacée — 18

CRUDO DE SAINT-JACQUES
Tomatillos fermentés, tapioca & lait ribot — 22

TARTARE AU COUTEAU
Bœuf, anguille fumée, raifort & consommé de bœuf — 22

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS (v)
Champignons des bois, ricotta fumée & sabayon café — 18

RAVIOLI TOURNÉ (v)
Butternut rôti, chèvre frais, sauge & châtaignes — 22

PAPPARDELLE
Ragoût de canard, pruneaux d'Agen, pistaches & baies roses — 24

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.
Les plats sont servis dès qu'ils sont prêts.
Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Nos viandes sont toutes d'origine européenne (U.E)
🌱 *Option végétarienne sur demande*

Prix nets TTC.

MEAT & FISH

PINTADE CONTISÉE
Pintade contisée à la soubressade, maïs grillé & échalote confite — 40

QUEUE DE LOTTE
Queue de lotte, girolles, beurre blanc & charbon végétal — 44

CHEESES

FROMAGES AFFINÉS *(v)*
Accompagnés d'un chutney
2 choix — 14
4 choix — 22

COMTÉ, *lait cru de vache, FR*
BRILLAT SAVARIN, *lait cru de vache, FR*
CHÈVRE CENDRÉ, *lait cru de chèvre, FR*
FOURME D'AMBERT, *lait de vache, FR*

DESSERTS

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

GARIGUETTE
Fleur de sureau, meringue, feta — 13

TARTELETTE AUX FIGUES
Crème d'amande, glace à la feuille de figue, gel de balsamique — 14

EAUX
Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à volonté

BOISSONS FRAÎCHES
Tonic water bio, Maison Meneau 25 cl — 7
Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 6
Ginger Beer Uma — 7
Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7
Archipel, Kombucha feuilles de cassis — 7

JUS DE FRUITS
Jus frais (orange, pamplemousse, 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 (NEWBY, LONDON)
Hunan vert, English Breakfast, Earl Grey, Camomille, Menthe poivré— 5
Chai latte — 7
Matcha latte — 7

BIÈRES 33cl
FAUVE, New England Lager — 8,50
FAUVE, New England IPA — 9
PINK SUN, West Coast IPA (0,4% Vol) — 8

COCKTAILS SANS ALCOOL
NO NEGRONI, JNPR n°1 0.0%, BTTR n°1, VRMTH N°1 — 14
SPRITZ 0, L'aperitivo Iessi, eau pétillante — 14
SOBER GIN TONIC, JNPR n°1 0.0%, indian tonic Meneau — 14
SOBER DARK'N STORMY, RHHM n°1, ginger beer Uma, citron vert — 14

COCKTAILS
ST-GERMAIN SPRITZ, liqueur de fleur de sureau Nusbaumer, champagne Archibald, eau pétillante — 14
APEROL SPRITZ, Aperol, champagne Archibald, eau pétillante — 14
CAMPARI SPRITZ, Campari, champagne Archibald, eau pétillante — 14
MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Uma — 14
NEGRONI, gin citadelle, vermouth Dolin rouge, campari - 14
ESPRESSO MARTINI, vodka fair, liqueur de café Fair, espresso - 14

TRAVELLERS COCKTAILS
PARIS, Orchard Keeper, calvados Cristian Drouin, vermouth Del Professore Bianco, miel du tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange Bitters - 14
NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del Professore Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena - 14