

# MENU DU JOUR

La créativité n'a pas de limite, découvrez nos inspirations culinaires à travers un voyage gustatif sans frontière...

Nos menus du jour changent chaque jour !  
Venez découvrir nos inspirations du moment.

Plat seul : 14.90 euros  
Entrée + plat : 18.50 euros  
Plat + dessert : 18.50 euros  
Entrée + plat + dessert : 23.00 euros

Vous pouvez retrouver notre menu du jour en story Instagram ou en story Facebook tous les jours !



# LA CARTE

La créativité n'a pas de limite, découvrez nos inspirations culinaires à travers un voyage gustatif sans frontière...

## ENTRÉES

### La Burrata

Burrata, pêches marinées au citron, échalote et miel, pesto rosso, et pain polaire maison à la menthe (petit pain norvégien).

9.50 €

### Chakchouka

Cassolette tomates, poivron, piment doux, œuf, chèvre frais et épices douces

Petite

7.00 €

Grande

13.80 €

### Tartare de thon

Tartare de thon à la thaïlandaise, soja, citron, menthe, gingembre, croustillant de riz au cumin, mayonnaise miso

9.90 €

### Salade grec

Tomates, oignon rouge, olive, feta, tzatziki et pickles

Petite

7.00 €

Grande

12.90 €

PRIX AFFICHÉS TTC  
SERVICE COMPRIS



# LA CARTE

La créativité n'a pas de limite, découvrez nos inspirations culinaires à travers un voyage gustatif sans frontière...

## PLATS

### Raviole de bœuf effiloché

18.90 €

Raviole maison de bœuf effiloché de 10H juteux, cœur coulant de jaune d'œuf, émulsion de maïs, maïs croustillant, crémeux de betterave et persil, beurre noisette épicé.

BOEUF ORIGINE FRANCE

### Poulpe rolls

19.50 €

Pain brioché grillé, poulpe grillé, sauce façon gribiche, vierge de légumes au curcuma et caviar de pickles

POULPE ORIGINE MADAGASCAR

### Quenelle de volaille

18.50 €

Quenelle de volaille farcie aux champignons, millefeuille de pomme de terre fumée au bois de hêtre, aubergine grillée, jus de viande corsé et condiment moutarde épicé.

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

### Magret de canard - 450 g

26.00 €

Magret de canard entier, carottes multicolores glacées, condiment agrumes et crémeux d'artichaut au gingembre.

MAGRET ORIGINE FRANCE

Menu enfant : frites de pommes de terre, nuggets et salade + un sirop / 10.00 euros



# LA CARTE

La créativité n'a pas de limite, découvrez nos inspirations culinaires à travers un voyage gustatif sans frontière...

## DESSERTS

### Mille et une feuilles

7.50 €

Gavotte à la fève de tonka, ganache montée vanille, caramel beurre salé au thé noir, noisettes grillées

### Abricot / Pêche

7.50 €

Bille d'abricot au thym, mousse chocolat blanc citronnée, opaline croustillante, confit d'abricot pêche, suprêmes de pêches marinées, glace yaourt grec graines de coriandre

### Le chocolat

7.50 €

Mousse chocolat gingembre, glace beurre de cacahuètes, moelleux noisette, chou chou cacahuètes, pop-corn au cacao

