



LACARTE

Une cuisine du marché débridée et des vins chinés

ENTRÉES

- Céviché de thon, concombres, fraises et avocats 12€
- Tataki de bœuf, figues rôties et miel 12€
- Maquereau, siphon harissa, tomates d'antan 12€
- Oeuf parfait, aubergine panée 10€
- Filet de canard fumé, cerises et fenouil 10€

PLATS

- Filet de bœuf, frites maison, sauce béarnaise 25€
- Dos de cabillaud, fregola sarda à la tomate, crème basilic 22€
- Côte de cochon épaisse, écrasé de pommes de terre, jus au romarin 22€
- Hot poulpe, mayonnaise sriracha et patate douce 19€
- La rosé d'été (veau, pêches, jeunes pousses et fêta) 18€

DESSERTS

A choisir en début de repas de préférence

- Madeleine abricots et anis 10€
- Porn star coco, fraises et son alcool 12€
- Riz au lait et figues 8€
- Chocolat, cassis 10€
- Trilogie de fromages et chutney prunes 9€

MENU ENFANT 10€

- Steak haché frites ou Fish & chips -
Sirop à l'eau - Glace et surprise