



La carte du midi Our Lunch menu

Les Entrées ... The Appetizers

La Burrata ... The Burrata | 16

En salade, courge – pleurotes – noisettes
As a salad, squash – oyster mushroom – hazelnut

Les Crevettes nordiques ... The Nordic shrimps | 21

Façon cocktail, sucrine – pomme *Granny Smith* – avocat frit
Cocktail style, sucrine – *Granny Smith* apple – fried avocado

La Soupe de carotte ... The Carrot soup | 11

Servi avec foccacia, cumin – cheddar
Served with Foccacia, cumin – cheddar

Les Tartares ... The Tartars

Saumon ... Salmon | pt 16 / gr 25

Yaourt – fruit de la passion – taro
Yogourt – passion fruit – taro

Bœuf ... Beef | pt 19 / gr 29

Oignons croustillants – condiments
Crispy onions – condiments

Les plats ... The main dishes

Les Pâtes artisanales ... The Artisanal pasta | 24

Pleurotes – persillade – parmesan
Oyster mushrooms – persillade – parmesan

Le Croque-monsieur ... The Croque-monsieur | 23

À notre façon, jambon artisanal – *gruyère* – mesclun
Our way, artisanal ham – *gruyère* – mesclun greens

Le Poulet de Cornouaille ... The Cornish hen | 24

Rôti, légumes de saison – sucs de cuisson
Roasted, season vegetables – cooking juice

Les Desserts ... The Desserts

Le Brownie ... The Brownie | 12

En variation de textures ... variation of textures

La Pomme ... The Apple | 10

Confite, crumble – crème glacée à la cannelle ... *Confit, crumble and cinnamon ice cream.*

« *La cuisine c'est bien plus que des recettes.* »

Éric Gonzalez