

MENU SOIRS & WEEK END

Servi tous les Soirs et le Week End

Entrée, Plat et Dessert : **39 €**

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert : **30€**

Plat unique : **21 €**

ENTRÉES

Oeuf 64° Façon Cilbir , Pita & Féta
(Yaourt à l'Ail & aux Douces Épices / Beurre au Paprika Fumé / Herbes / Sumac)

ou Piquillos Farcis / Herbes fraîches / Chorizo / Sablé Ossau-Iraty



- Maquereaux / Champignons / Citron (+1€)
- Tartare de Boeuf / Gastrique Balsamique / Câprons / Focaccia Toastée(+2€)

PLATS

Suprême de Volaille farci sous la Peau / Écrasé de Pommes de Terre / Sauce aux Morilles

ou Saumon poêlé sur Peau / Épinards en textures / Brocolis / Vierge au Sésame

ou Risotto Asperges Vertes / Croûtons Huile Olive / Sauce Vierge (Plat Végétarien)



- Ramen de Gambas Bouillon Miso (Nouilles Udon, Oeuf Tamago, Petits Légumes) (+1€)
- Pièce de boeuf fumée / Crémeux de Carottes / PDT Grenaille confites / Jus réduit carottes (+6€)

DESSERTS

Moka au Café Façon Coin de la Rue

ou Pavlova au Parfum de Fraises & de Citron Vert



- Poires en Textures & Ribambelle de Chocolat (+1€)
- Topinambours, Vanille & Cacao (+1€)
- Carte des Fromages en supplément

Prix TTC, service compris