

LA CARTE

*Ici, on lave, on épluche, on émince,
on émulsionne, on poêle, on dresse...*

Bref, on cuisine!



Entrées

Vitello Tonato	19,50€
Déclinaison de tomates, basilic & huile verte	18,00€
Tataki de thon, sésame & ponzu	20,00€
Croquettes crevettes artisanales & sauce tartare maison	19,00€

Plats

Pluma Duroc d'Olives, nectarines brûlées, roquette passion, couscous perlé & jus au xérès	29,50€
Saumon confit à l'huile badiane, épinards, fenouil, pommes paillasson & espuma pomelo/citron	28,00€
Saltimbocca de veau, mozzarella, tomates, sauge & tagliatelles au pecorino	30,00€
Filet mignon (bœuf) de chez Jules, légumes poêlés & frites*	29,00€
* <u>Sauces au choix</u> : béarnaise <u>ou</u> poivre concassé	

<i>Supplément sauce</i>	4,00€
<i>Supplément frites</i>	4,00€



Pour prolonger le plaisir



Desserts

Assiette de fromages "Maître Corbeau"	14,00€
<i>+ Verre de vin moelleux blanc/rouge (+9,00 EUR)</i>	
Fraises, basilic & citron	13,00€
Moelleux au chocolat	12,00€
Dame Blanche	10,00€
Crème brûlée à la vanille	9,50€
Gourmand	7,00€
<i>+ Café (3,00 €) / Thé (+4.00 €) / Irish (10,00€)</i>	

Boissons Chaudes

Café	3,00€
Déca	3.00€
Expresso	3,00€
Cappuccino	5,00€
<i>Mousse de lait ou crème fraîche</i>	
Latté macchiato	5,00€
Thés	4.00€
<i>Voir la sélection de thés au dos</i>	
Irish coffee	10,00€
Italian coffee	10,00€
French coffee	10,00€

Digestifs

Cognac	9,00€
Calvados	8,00€
Amaretto	7,00€
Baileys	7,00€
Cointreau	7,00€
Limoncello	7,00€
Eau de Villée	8,00€
Poire Williams	9,00€
Tcharmeuse	10,50€
Rhum Diplomatico	12,00€
Rhum "Du moment"	14,00€
Whisky Kyrö	16,00€
Helixir	15,00€

