

DÎNER

19h30 à 21h30

POUR COMMENCER / *Starters*

Tarama maison, tomate ananas et mousse de féta <i>Homemade tarama with tomato pineapple and feta mousse</i>	13€
Poulpe à l'huile d'olive et herbes fraîche, houmous betterave <i>Octopus with olive oil and fresh herbs, beetroot hummus</i>	15€
Tataki de bœuf et straciatella <i>Beef tataki and straciatella</i>	14€

À PARTAGER... OU PAS / *To share*

Carpaccio de thon, sauce tonato <i>Tuna carpaccio with tonato sauce</i>	40€
La suggestion du chef à partager pour deux (prix en fonction des arrivages) <i>The chef's suggestion for two (prices subject to availability)</i>	

À SUIVRE / *To follow*

Aubergine grille, sauce tomate au citron et chèvre frais <i>Grilled aubergine with lemon tomato sauce and fresh goat's cheese</i>	27€
Pêche du moment, marinière fumée, mille-feuille de pdt <i>Fish of the day, smoked marinière, potato mille-feuille</i>	26€
Pièce du boucher, frites, béarnaise <i>Steak and chips and béarnaise sauce</i>	31€
Pluma de porc, pulpe d'aubergine, condiment quinoa <i>Pork pluma, aubergine pulp, quinoa condiment</i>	31€

DÎNER

19h30 à 21h30

NOS DOUCEURS / *Desserts*

Saint Honoré pistache <i>Pistachio Saint Honoré</i>	13€
Fraicheur d'agrumes <i>Citrus freshness</i>	12€
Tartelette fruits, diplomate Vanille <i>Fruit tartlet, vanilla diplomat</i>	12€
Chocolat du Savoy <i>Chocolate in many ways</i>	14€
Assiette de fromage <i>Cheese board</i>	15€