

Depuis la cuisine ouverte sur la salle, le Chef Maxime Daugreilh et son équipe vous dévoilent une carte 100% maison, élaborée à base de produits frais, locaux et de saison.

### À PARTAGER

Olives marinées / Houmous & pain toasté aux fruits secs (v)	2 / 6
Tacos "pulled pork", oignons, coriandre & sauce chimichurri ( <i>l'unité</i> )	3
Zaatar & labneh (v)	6
Pata Negra - Iberico Jabugo	12
Sélection de fromages provenant de la fromagerie Deruelle	12
Assortiment de charcuterie & fromage	18

---

### ENTRÉES

Maki de céleri & granny smith, caramel de soja & gel pomme Tabasco (v)	9
Vitello tonnato, crumble à l'estragon	9
Carpaccio de haddock aux baies roses, crémeux de pomme de terre, noisette	9

### PLATS

Suggestion du Chef ( <i>selon arrivage</i> )	
Julienne de courgette aux épices, portobello rôti & stracciatella (v)	15
Linguine aux palourdes, citron vert, cébette & coriandre	19
Tataki de bœuf au ponzu, patate douce & wok de légumes, sauce au miso	20

### DESSERTS

Pavlova aux fraises, chantilly vanille & meringue au thym	9
Croustillant chocolat, namelaka blanc & poivre Timut, nougatine & cacahuète	9

---

### FORMULES DU MIDI\*

Entrée + suggestion du chef ou plat végétarien	16
Suggestion du chef ou plat végétarien + dessert	16
Entrée + suggestion ou plat végétarien + dessert	20

\*Sauf week-end et jours fériés.