

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

À PARTAGER

| | |
|---|----|
| Olives marinées | 3 |
| Zaatar & labneh (v) | 7 |
| Pata Negra - Iberico Jabugo | 12 |
| Sélection de fromages provenant de la fromagerie Deruelle | 12 |
| Assortiment de charcuterie & fromage | 18 |

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Salade de haricots verts / pomme de terre nouvelles / amandes / chimichurri (v) | 9 |
| Steak de tomates / tomates rôties / moules / lavande | 10 |
| Ceviche de poisson de la criée / leche de tigre / pêches fermentées / coriandre | 11 |

PLATS

| | |
|--|----|
| Suggestion du Chef (<i>selon arrivage</i>) | |
| Aubergine grillée / raïta / gel de céleri / jus végétal / herbes / pistaches (v) | 15 |
| Merlu de Saint Jean de Luz / fenouil / myrtilles sauvages / émulsion citronnée | 19 |
| Tartare de veau / anchois / câpres / groseilles / sucrine braisée | 21 |

DESSERTS

| | |
|--|---|
| Caillé de Bressan / confit abricot / abricot frais | 9 |
| Croustillant anis, orange / dulce de leche / cacao | 9 |

FORMULES DU MIDI*

| | |
|--|----|
| Entrée (ceviche +3€) + suggestion du chef ou plat végétarien | 16 |
| Suggestion du chef ou plat végétarien + dessert | 16 |
| Entrée (ceviche +3€) + suggestion ou plat végétarien + dessert | 20 |

*Sauf week-end et jours fériés.