

## - Nos assiettes à partager -

### VÉGÉTARIEN :

Comté 24 mois, mostarda de cerise et  
noisettes - 12€

Pastèque, feta et olives de Kalamata - 12€

MM Tzatziki de concombre et focaccia - 15€

Arancini au safran, sauce andalouse - 15€

MM Asperges blanches snackées, burrata, pesto  
de cresson - 19€

### CARNÉE ET MARÉE :

Terrine de cochon, radis rouge - 14€

MM Empanadas de boeuf, sauce chimichurri - 14€

Jambon de Paris, cucunci - 15€

MM Carpaccio de rôti de boeuf, pickles et câpres - 18€

XXL Travers de cochon rôti, réduction de verjus (1kg) - 55€


3 Huitres de pleine mer calibre n°2 - 9€

Sardines marinées et grenade - 13€

Sashimi de truite de Banka, framboise et coriandre  
- 25€

### ACCOMPAGNEMENTS :

MM Pommes de terre au four et sauce tartare - 11€

 Caponata - 12€

### DESSERTS :

Crème de mascarpone, fruits rouges et  
fregolotta - 10€

Mousse au chocolat, miel et fleur de sel - 10€

Budin de pan, caramel et chantilly - 10€



# MAISON MAISON

## - Our plates to share -

### VEGETARIAN :

Comté 24 months, cherry and hazelnut mostarda

- €12

Watermelon, feta and Kalamata olives - 12€

**MM** Cucumber and focaccia tzatziki - 15€

Arancini with saffron, Andalusian sauce - 15€

**MM** Snacked white asparagus, burrata, watercress  
pesto - 19€

### MEAT AND SEA-FOOD :

Pig terrine, red radish -14€

**MM** Beef empanadas, chimichurri sauce - 14€

Paris ham, cucunci - 15€

**MM** Roast beef carpaccio, pickles and capers - 18€

**XXL** Roast pork ribs, verjuice reduction (1kg) - 55€


3 Open sea oysters, caliber n°2 - 9€

Marinated sardines and pomegranate - 13€

Trout sashimi of Banka ,raspberry and  
coriander - 25€

### ACCOMPANIMENTS :

**MM** Baked potatoes and tartar sauce -11€

 Caponata - 12€

### DESSERTS :

Mascarpone cream, red fruits and fregolotta - 10€

Chocolate mousse, honey and flower of salt - 10€

Budin de pan, caramel and whipped cream - 10€



Vegan



Our house classics



Large portion to share