

# UOSIOW maison

*Tout est bon, tout est bio*

## **Entrées**

Soupe de panais, burrata, graines de tournesol - 9€

Bonite fumée, trévisse, tzatziki de betterave - 9€

Fines tranches de langue de bœuf, sauce criolla - 9€

Empanadas de bœuf servi par deux, sauce chimichuri -13€

## **Plats**

Plat du jour - 18€

Cannelloni de céleri rave, ricotta, feuilles de navets, noisettes, feta - 19€

Joue de porc, romanesco, olives, sauce cresson - 21€

Lieu jaune, patate douce, yaourt à l'ail, radis red meat - 25€

## **Desserts**

Tiramisú - 9€

Tarte tatin, crème crue - 9€

Crème mapo, orange, crumble coco - 9€

Tomme de brebis, pâte de coings, noix de pécan - 9€

***Nos légumes sont tous issus de l'agriculture raisonnée, provenant de petits producteurs.  
Nos viandes viennent de Normandie et du Centre, et nos poissons des côtes Atlantiques.***

# UOSIOW maison

*Dishes are good and organic*

## **Starters**

- Parsnip soup, burrata, sunflower seeds - 9€
- Smoked bonito, trévisse, beetroot tzatziki - 9€
- Thin slices of beef tongue, criolla sauce - 9€
- Beef empanadas served by two, chimichuri sauce - 13€

## **Dishes**

- Dish of the day - 18€
- Cannelloni of celeriac, ricotta, turnip greens, hazelnuts, feta - 19€
- Pork cheek, romanesco, olives, watercress sauce - 21€
- Pollack, sweet potato, garlic yogurt, red meat radish - 25€

## **Desserts**

- Tiramisu - 9€
- Tarte tatin, raw cream - 9€
- Mapo cream, orange, coconut crumble - 9€
- Tomme cheese, quince paste, pecan nuts - 9€

***Our vegetables are all from sustainable agriculture, from small producers.  
Our meats come from Normandy and the Centre, and our fish from the Atlantic coasts.***