

À LA CARTE

Salade de petit épeautre, pesto de cresson, feta et olives **8 €**

Houmous aux épices et focaccia **8 €**

3 huîtres d'Oléron fines de claires calibre 3 **9 €**

Rillettes de bonite et pain grillé **12 €**

Jambon Prince de Paris et cornichons **12 €**

Sardines marinées et grenade **14 €**

Pommes de terre au four et sauce tartare **6 €**

Chou fleur rôti et sauce tahini **8 €**

Beignets de blette et chicorée et salsa verte **8 €**

Oeuf parfait et ragout de lentilles vertes **11 €**

Empanadas de boeuf et sauce chimichurri **13 €**

FROMAGE ET DESSERTS

Mothais sur feuille, pâte de coings et noix de pécan **8 €**

Panna cotta, composée de pommes et fregolotta **7 €**

Fondant au chocolat et crème anglaise **7 €**

Budin de pan, dulce de leche et chantilly **7 €**

Nos viandes sont françaises, nos légumes sont bio et viennent de France,
nos poissons sont issus de la pêche durable.

TO SHARE

Spelt salad, watercress pesto, feta and olives €8

Spiced hummus and focaccia €8

3 fine de claire Oléron oysters, size 3 €9

Bonito rillettes and toast €12

Prince de Paris ham and pickles €12

Marinated sardines and pomegranate €14

Baked potatoes and tartar sauce €6

Roasted cauliflower and tahini sauce €8

Chard and chicory fritters and salsa verde €8

Perfect egg and green lentil stew €11

Beef empanadas and chimichurri sauce €13

CHEESE AND DESSERTS

Mothais on leaf, quince paste and pecan nuts €8

Panna cotta, composed of apples and fregolotta €7

Chocolate fondant and custard €7

Budin de pan, dulce de leche and whipped cream €7

Nos viandes sont françaises, nos légumes sont bio et viennent de France,
nos poissons sont issus de la pêche durable.