



# LA CARTE

## Entrées

### LE CEVICHE

Ceviche de daurade au lait de coco et citron vert, mangue, oignon cébette et coriandre

19.-

### LA TARTE FINE À LA TOMATE

Burrata crémeuse (100G) et pesto aux herbes fraiche, pignons de pain

17.-

### LA SARDINE MILLÉSIMÉE

Sardine millésimée 2024 de St Gilles de la Croix, beurre aux algues et vinaigre à l'échalotte

17.-

### LA SALADE

Salade verte, copeaux de légumes et pickles

10.-

## Plats

### LE PLAT DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

22.-

### LE THON

Pavé de thon rouge snackée, purée de patate douce, fraîcheur de radis, concombre, wakamé et sauce ponzu

38.-

### LE BURGER DE BŒUF

Burger de bœuf (150G) sauce cocktail, cornichons, oignons rouge, tomates, Corbier  
Servi avec des frites\*

29.-

### LA SALADE AUX SAVEURS D'ASIE

Poulet croustillant, légumes confits, saladine de quinoa et pousses de soja  
Version végétarienne possible

29.-



### LE TARTARE

Tartare de bœuf (160G), sauce cocktail, cornichon, câpres, échalotte et persil frais, jaune d'œuf confit  
Servie avec une salade verte et des frites\*

38.-

### L'ENTRECÔTE

Entrecôte parisienne, beurre du Parc des Crêts aux herbes, fricassée de champignons et frites\*

42.-

### MENU ENFANT

Steak haché, frites\* ou légumes  
Brownie\* ou crème dessert  
Sirop

15.-

### LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés - Sélection de la Cheffe

12.-

## Desserts

### LE DESSERT DU MOMENT

10.-

### LA MOUSSE

Mousse légère au Toblerone au lait

12.-

### LA SALADE DE FRUITS

Salade d'ananas au poivre de Sechun rouge et granola maison

12.-

### LE CAFÉ/THÉ GOURMAND

Assortiment de desserts

13.-

