

Créatures végétariennes :

Poireaux qui dorment dans leur jus. Parmesan	14
<b>Fleurs d'artichauts sortie du four</b>	<b>23</b>
<b>Betteraves Tricolores en carpaccio pour deux à trois humains</b>	<b>25</b>
Générale Salade	14
<b>Poire &amp; Gorgonzola parfaitement disposés sur une bruschetta</b>	<b>16</b>
<b>Le meilleur hummus du monde</b>	<b>15</b>
<b>Gratin de pomme de terre. Truffe</b>	<b>52</b>

Women-made Pastas :

<b>9 Nuages de Ricotta, pas un de plus.</b>	<b>16</b>
Tortellini de courge Hokkaido	22
Picci Caccio e Pepe	23

Poissons & fruits de mer :

<b>Carpaccio de Bar sauvage, huile d'olive, citron jaune</b>	<b>28</b>
Sashimi de Sériole, graines de tomate, huile d'olive, piment vert	27
Tuna Tartar.	26
Sardines Sashimi	28
<b>Encornet snacké, écume de betteraves</b>	<b>30</b>
<b>Kzit Kzot de Lieu jaune dans un parfum de tomate</b>	<b>32</b>
Bar entier sauvage simplement rôti au four	20€ les 100gr
Belle Tranche de Thon toro	38

Bœuf, Agneau & Poulet :

<b>Carpaccio de cœur filet de bœuf à la minute au terrible marteau</b>	<b>28</b>
Butcher's Cut , Thina & Harif	39
<b>Entrecôte maturée cuite à la perfection</b>	<b>60</b>
<b>Une impressionnante Côte de bœuf maturée</b>	<b>180</b>
Côtelettes d'agneau à la flamme. Crème de courge irrésistible	52
<b>Souris d'agneau lentement mijotée</b>	<b>56</b>
<b>Le Poulet entier tout droit sorti de notre rôtissoire</b>	<b>70</b>

Sucré :

14

Mousse au Chocolat | Crumble Pommes | Tarte au Citron |  
Malaby fleur d'oranger | Un de chaque ! 50

Inspiré par : Eyal Shani

Chef : Jess Soussan

Directeur : Julien Schoukroun