

Les Vins au verre - 12 cl

Le Champagne

Champagne Domaine Déhu Blanc	14€
Champagne Billecart Salmon Blanc	15€
Champagne Domaine Déhu Rosé	16€

Les Blancs

Touraine Sauvignon 2016, Domaine JM Penet	6 €
IGP Pays d'Oc Viognier 'Elisabeth' 2015,	6 €
Saint Vêran 2015, Domaine des deux Roches	8 €
La Demoiselle de Sigalas 2014, Bordeaux	9 €

Les Rouges

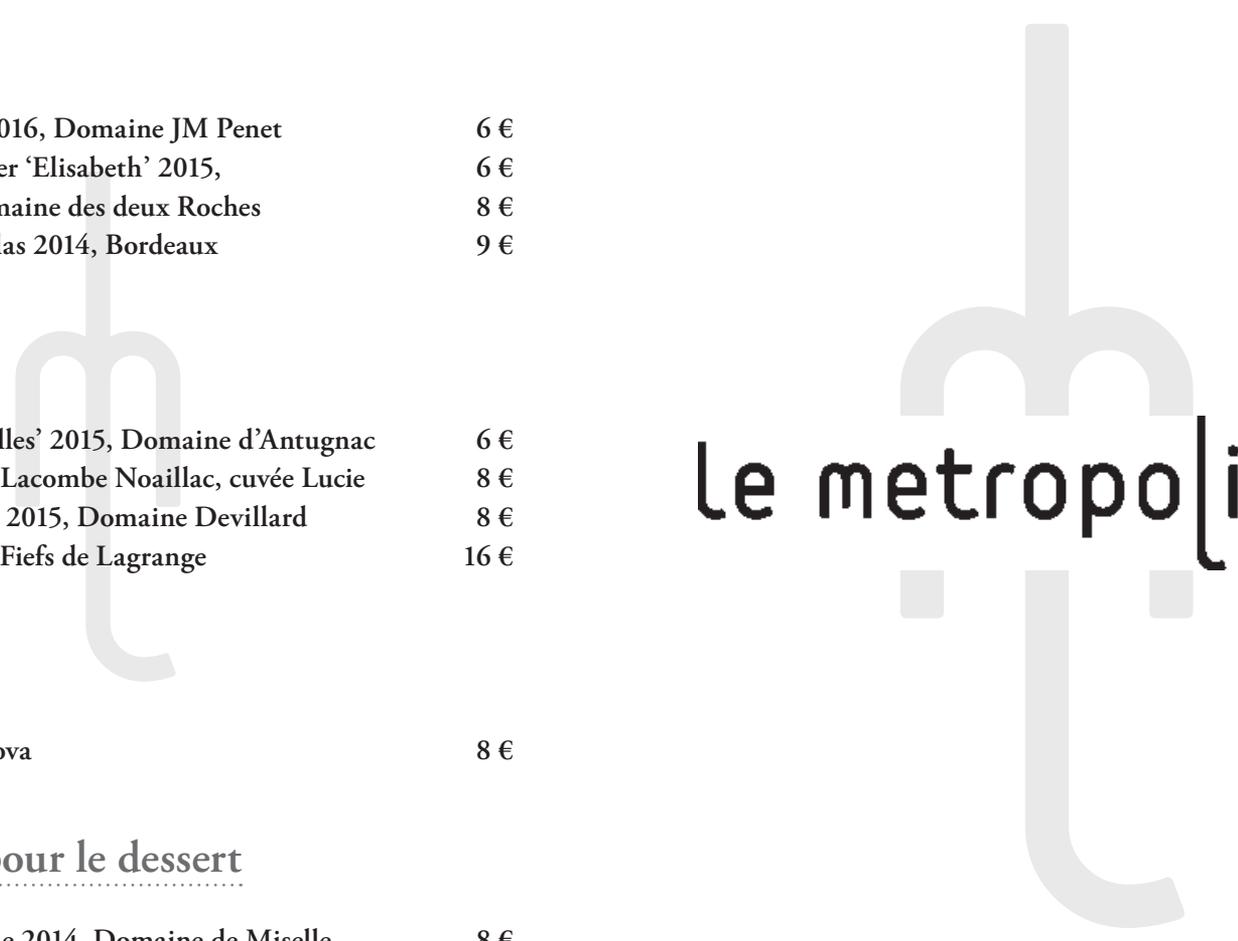
IGP Pays d'Oc 'Turitelles' 2015, Domaine d'Antugnac	6 €
Médoc 2010, Château Lacombe Noaillac, cuvée Lucie	8 €
Bourgogne Pinot Noir 2015, Domaine Devillard	8 €
Saint Julien 2013, Les Fiefs de Lagrange	16 €

Le Rosé

Corse Parallèle Casanova	8 €
--------------------------	-----

Une douceur pour le dessert

IGP Côtes de Gascogne 2014, Domaine de Miselle	8 €
Banyuls 2013, «Rimage» Domaine Pietri Geraud	10 €



Le metropolitain

Pour commencer...

Fricassée de girolles des bois en persillade	17 €
Emincé d'artichauts «petits violets» acidulés copeaux de vieux parmesan	14 €
Ravioles de langoustine, beurre fumé et caviar végétal	19 €
Burrata de boufflonne de la région des Pouilles, sélection de tomates d'autrefois, coulis de gaspacho	16 €
Carpaccio de dorade mariné assaisonné à l'huile «erba cipollina» ou à l'huile d'olive citron	16 €
Melon Charentais au naturel accompagné de sa chiffonnade	13 € 19 €
Chiffonnade tranchée au moment avec notre Berkel	17 €

La mer...

Pêche du jour	24 €
Cabillaud cuit doucement, rapé d'agrumes, pousses de tétragone juste fatiguées	25 €
Saint-Pierre des côtes Normandes rôti, courgettes jaunes, petits pois «primavera»	30 €
Lotte de Saint-Germain-du-Pert au citron Sicilien, tagliatelles au noir de sepia	31 €
Homard rôti, légumes du moment en cocotte	33 €

La terre...

Volaille jaune des Landes rôtie, concombre et fine roquette juste fatigués, tour du moulin aux baies de Sichuan	24 €
Filet de bœuf Angus, pommes «coin de rue» oignons nouveaux grillés	31 €
Châteaubriand de boeuf Angus 500g, pour deux pommes «coin de rue», oignons nouveaux grillés	74 €
Côte de veau rôtie all' origano, fameuse mousseline de pommes de terre à la fleur de sel	31 €

Les pâtes, riz...

Linguine aux tomates fraîches et olives taggiasche	15 €
Homard rôti, risotto safrané gratiné au four,	33 €
Rigatoni, langoustines snackées, bisque tomatée à l'estragon	32 €

Les garnitures

Mousseline de pommes de terre à la fleur de sel	7 €
Pommes «coin de rue»	7 €
Légumes de saison	9 €
Salade de jeunes pousses et d'herbes	6 €

La montagne...

Fromages de Monsieur Dischamp	10 €
-------------------------------	------

Le sucré...

Un dessert sur notre chariot	10 €
Des fraises et des framboises tout simplement	12 €
Melon de saison, sorbet mojito à discrétion	10 €
Mi cuit au chocolat, glace vanille maison	10 €
A partager pour 2 personnes	16 €
Baba au rhum, crème fouettée à la vanille de Madagascar	10 €
Glaces à l'ancienne et sorbets fins de notre artisan glacier	9 €
Glace vanille, caramel beurre salé Sorbet cacao, citron vert	
Madeleine...	2 €

Nos plats sont «fait maison».

Nos viandes sont françaises. Le boeuf angus du Royaume-Uni

Prix nets en euros, toutes taxes & service inclus.