

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Planche de pintxos 6 pièces 12€ 12 pièces 20€

Txistorra grillée 12€

Le croque-monsieur revisité par nos soins 10,50€

Carpaccio de magret de canard demi-sel, picodons et vierge provençale 7€

Padrones grillés à la fleur de sel 8€

Planche de saucisson Noir et rosette de chorizo Noir de Bigorre 13€

Rillettes d'oie maison, toasts, guindillas 9,50€

Terrine de campagne maison, pickles de sanguin, mesclun, toasts 9,50€

Toast à l'anchois de Cantabrie, graines de tournesol, beurre fumé et zestes d'agrumes 6€

Toast de sardinillas, beurre fermier aux algues et citron confit 5,50€

Gnocchi maison, citron confit au cumin, sauge et poutargue 16€

Fricassée de poulpe, chorizo frais, champignons en persillade 17€

Fricassée de crevettes, Xipister, piquillos et persillade 14€

Truite de mer façon gravlax, battu de chèvre au raifort, vierge d'agrumes et roquette 9,50€

Thon mi-cuit, aubergine, jaune d'œuf au vinaigre, cébette, origan et poudre d'olive 15,50€

Tentacule de poulpe grillé, houmous, grenade, sumac, coriandre 16€

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, petits pois, thym-citron, olives Taggiasche, lard Noir, ricotta fumée 17€

Seiche noire, riz Bomba, encre et ventrêche Noir de Bigorre 14€

Aiguillettes de Saint-Pierre, lard noir, Kalamata, asperge verte et jus corsé 14€

Filet de rouget grillé, fèves, jus tomaté, câpres et beurre noisette 14€

Tempura de tentacule de seiche, condiment piquillos-citron confit 12€

Produit d'exception : ventrêche de thon (100gr) grillée, piperade froide, jaune d'œuf au vinaigre et sirop de tomate 25€

Mesclun, fleurs de chez Jean-Luc, câpres à queue, Moliterno truffé, croûtons 8€

Ratatouille, pignons de pin, ricotta fumé, basilic et cebettes 9€

Mozzarella di Bufala, roquette, terre végétale, Kalamata, pastrami 13,50€

Focaccia, cream cheese, ketchup de piquillos, légumes de Printemps 9€

Asperges blanches de la Ferme Langevine, escargots de Quincieux, ail des ours, poudre de brioche et noisette 18€

Boudin maison au lard Noir de Bigorre, ketchup de piquillos, couenne soufflée, jus corsé, estragon 12,50€

Fricassée de ris d'agneau, champignons de Paris, pousses d'épinard, Xipister et persillade 18€

Fricassée de cœurs de canard, lard Noir, pleurotes, piquillos et persillade 13€

Tartare de bœuf (origine : France), baguette grillée, anchois de Cantabrie, ail des Ours et Manchego 14€

Sandwich de viande fumée à notre façon 14€

Cuisse de poulet désossée et grillée, crémeux de homard, petits pois, fèves et mie de pain toastée 14€

Epaule d'agneau confite, pommes de terre Nouvelles, crème de Bresse à l'anchois, laitue de mer et citron 13,50€

COTE DE COCHON DE LA FERME DE CLAVISY, fricassée de pommes de terres Délicatesse, ail confit et jus corsé 32€

ENTRECOTE LIMOUSINE MATUREE, sélection de l'Argot, petites pommes de terre, ail confit et lard, salade verte et croûtons à l'ail 12€/100gr (minimum 250gr)

MERLU ENTIER A LA NAVARRAISE 45€

SAINT-PIERRE ARGENTE, 2,500kg, sauce dieppoise, vierge provençale, pommes de terre Délicatesse 150€

Ardi-Gasna, confiture de cerises noires 13€

Saint-Nectaire fermier, et mesclun 9,50€

Planche de fromages 15€

Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€

Planche de madeleines aromatisées et compotée de fruits 8,50€

Mamelaka fumé, glace au foin, croustillant Gianduja noisette et crème épaisse noisette 8€

Mangue infusée à la verveine, crémeux dulce, gelée verveine glacée, glace combawa, granité mangue 7,50€

Pâte feuilletée, fraises, gaufrette muscovado, crème acidulée, et granité oseille 7,50€

Menu du Jour : servi le midi uniquement

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€

Plat du Jour 12,50€