

À PARTAGER

Tarama maison	12	Accras de Cabillaud	12
Burrata, salade de courge	12	Thon fumé de l'île d'Yeu	14
Le croque Monceau au comté	12	Assiette de charcuteries	18

ENTRÉES

Jus Détox	10
Gaspacho Andalou, Basilic bruschetta ala tomate	16
Oeuf façon « Mimosas »	17
Terrine aux 4 baies, chutney oignon rouge	17
Le pâté en croute du chef	18
Croustade de Thon, salade Thai	18
Ombre Chevalier mariné à crue, tabouret végétal	19

ASSIETTE DE FROMAGES

Sainte-Maure-de-Touraine et Brie de Meaux	10
---	----

DESSERTS MAISON

<u>PLATS</u>			
Plat du jour	32	Café & Madeleine	7
Assiette de légumes	25	Cascade de fruits rouges	10
Linguine alle Vongole	26	Moelleux au chocolat et noix de Pécan	10
Salade César du Cammondo	28	Cheesecake poire	11
Bar grillé, faredole d'aubergine fondante	35	Véritable Millefeuille	11
Côte de veau à la Milanaise	38		
Carré d'agneau pour 2, jus corsé et grenaille	75		

VINS & CHAMPAGNES DU MOIS

	12cl	75cl		12cl	75cl
Côtes de Provence rosé - Minuty Prestige	10	50	Billecart-Salmon "Brut Rosé"	16	100
Château La Chapelle-Lescours St Emilion 2012	16	110	Veuve-Cliquot Rosé 2008	15	95

* En cas d'allergies ou de contre indications alimentaires n'hésitez pas à en référer aux personnels de l'établissement.

* Provenance du boeuf : Irlande