



A PARTAGER

Tapenade d'olives noires maison, tomates séchées	12	Accras de cabillaud	12
Le croque Monceau au comté	12	Thon fumé de l'île d'Yeu	14
Burrata truffée	14	Assiette de Pata Negra (36 mois) petite/grande	19/24

ENTRÉES

Jus détox	10
Salade d'épeautre tiède légèrement épicée, tomates séchées et petites fèves croquantes	14
Ceviche de daurade au poivre rose et agrumes	16
Gaspacho andalou, bruschetta à la tomate	16
Carpaccio de boeuf, comme au Harry's Bar	16
Tataki de thon au pavot, légumes croquants au yuzu	17

PLATS

Plat du jour	32
Linguines crémeuses aux coques et palourdes	24
Poke Bowl terre et mer ou vegan	26/22
Suprême de poulet jaune, écrasée de pommes de terre au romarin	29
Daurade snackée, sauce vierge, mousseline de petits pois légèrement fumée	29
Bar grillé, cocos de paimpol servis tièdes, pêche rôtie, basilic	34
Belle entrecôte de boeuf Simmental, pomme grenailles	39

ASSIETTE DE FROMAGES

Le Saint Marcellin de la maison Quatrehomme	10
---	----

DESSERTS MAISON

Les 3 madeleines du chef	7
Café & madeleines du chef	8
Cascade de fruits rouges	10
Moelleux au chocolat et noix de pécan	10
Cheesecake à la poire	11

DESSERTS DE CHRISTOPHE MICHALAK

Tarte yuzu & citron vert meringuée	14
------------------------------------	----

VINS & CHAMPAGNES DU MOIS

	12cl	75cl		12cl	75cl
Côtes de Provence rosé - Minuty Prestige 2017	10	50	Billecart-Salmon - Brut rosé	16	100
Pouilly-Fumé - J.Pabiot 2017	16	50	Veuve-Clicquot - Rosé 2008	15	95

Tous nos plats sont préparés par notre équipe de cuisine, à partir de produits frais.

En cas d'allergies ou de contre-indications alimentaires, n'hésitez pas à prévenir notre personnel.

Origine des viandes : France, Allemagne (Bavière)