

18H30/22H00

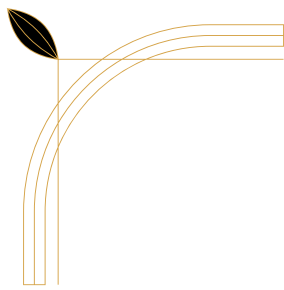
LES GRIGNOTAGES À PARTAGER PAR JÉRÔME RYON

• TAPENADE OLIVES NOIRES ET ANCHOIS SERVI AVEC SA FOCACCIA* <i>BLACK OLIVE TAPENADE AND ANCHOVY FOCACCIA BREAD</i>	8 €
• HOUMOUS MAISON À LA CORIANDRE ET CITRON SERVI AVEC SA FOCACCIA* <i>HOMEMADE HUMMUS FOCACCIA AND CORN BREAD</i>	9 €
• RILLETTE DE THON SERVI AVEC SON PAIN DE MAÏS* <i>TUNA RILLETTE CORN BREAD</i>	12 €
• RILLETTE DE CANARD AU FOIE GRAS SERVI AVEC SON PAIN DE MAÏS* <i>DUCK RILLETTE AND FOIE GRAS CORN BREAD</i>	12 €
• PATÉ DE CAMPAGNE <i>COUNTRY PATÉ</i>	10 €
• RILLETES DE CANARD <i>DUCK RILLETES</i>	10 €
• FOIE GRAS MI CUIT 180GR PAIN DE CAMPAGNE <i>DUCK FOIE GRAS 180GR COUNTRY BREAD</i>	45 €
• ACCRA DE CABILLAUD <i>ACCRA DE CABILLAUD LÉGÈREMENT RELEVÉ MAYONNAISE A L AIL NOIR COD ACCRA BLACK GARLIC MAYONNAISE</i>	14 €
• CROQUE JAMBON <i>CROQUE JAMBON TRUFFÉ ET COMTE EXTRA, TRUFFES FRAÎCHES TRUFFLE HAM AND CHEESE GRILLED SANDWICH-FRESH TRUFFES</i>	14 €

Prix nets service compris

“ * ” : Contient un ou des allergène(s)





LES CRIGNOTAGES À PARTAGER/ TO SHARE

PAR JÉRÔME RYON

18 H 30 / 22 H

- **PIQUE ET CROQUE**
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE JABUGO
IBERICO HAM CROQUETTES

18 €



- **CHARCUTERIE DE CHEZ DULER**
- **COLD CUT PLATTER**

27 €

- **CHARCUTERIE DE CHEZ DULER FROMAGE AUDOIS**
- **COLD CUT PLATTER WITH REGIONAL CHEESE**

27 €

NOS SUCRÉES*

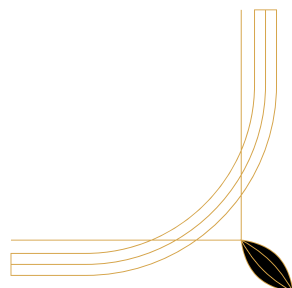
Our sweets

PAR REGIS CHANEL

Assiette composée de 5 bouchées dégustation

20 €

Plate consisting of 5 gourmet bites





LE BAR PAR JÉRÔME RYON

12H / 21H30

SALADES

- | | |
|--|------|
| • SALADE CÉSAR | 25 € |
| VOLAILLE, CRÔUTONS ET PARMESAN, ROMAINE SAUCE CÉSAR
POULTRY, CROUTONS PARMIGIANO, ROMAIN LETTUCE, CEASAR DRESSING | |
| • TOMATE DE COULEUR | 22 € |
| BURRATTA PESTO BURRATTA, SUMMER TRUFFLES | |
| • MESCLUN | 12 € |
| COEUR DE SUCRINE ET ROQUETTE, BALSAMIQUE
LITTLE GEM LETTUCE-ROCKET SALAD-BALSAMIC | |

ENTRÉE/STARTER

- | | |
|--|------|
| • FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU NATUREL | 26 € |
| CONFITURE DE FIGUES, UNE BRIOCHE TIÈDE
DUCK FOIE GRAS, FIG JAM AND BRIOCHE | |
| • CLUB SANDWICH | 24 € |
| DINDE, BACON, OEUFS, MAYONNAISE TRUFFÉS, CHIPS A LA TRUFFES
TURKEY, BACON, EGGS, TRUFFLE MAYONNAISE, TRUFFLE CRISPS | |

PLATS/MAIN COURSES

- | | |
|---|------|
| • OMELETTE PLATE | 15 € |
| TOMATES ET ORIGAN SERVIE AVEC UN MESCLUN
TOMATO AND ORIGANO OMELETTE WITH FIELD GREENS | |
| • CHESSE BURGER | 35 € |
| BOEUF ANGUS, POMMES ALLUMETTES MAYONNAISE TOMATÉE
ANGUS BEEF, FRENCH FRIES, TOMATOE MAYONNAISE | |
| • POISSON DU JOUR VAPEUR | 35 € |
| LEGUMES DE SAISON
STEAMED FISH SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE | |
| • SPAGHETTI HOMARDS | 35 € |
| PETIT POIS, SAUCE NEWBURGH ET PARMESAN
LOBSTER SPAGHETTI-NEWBURGH SAUCE PARMIGIANO | |

DESSERTS

- | | |
|---|-----|
| • VERRINE PANACOTTA CHOCOLAT FRAMBOISE | 8 € |
| panacotta-chocolate-raspberries | |
| • VERRINE FRAISIER CRÈME VANILLE | 8 € |
| strawberries-vanilla custard | |

