



A L'HEURE DE LA PAUSE GOURMANDE, NOUS VOUS PROPOSONS

**\*LES GLACES ET SORBETS\***

15€

GLACES

Chocolat / Caramel / Vanille

Chocolate / Caramel / Vanilla

SORBETS

Noix de coco / Citron / Framboise / Ananas

Coconut / Lemon / Raspberry / Pineapple

**\*LES FRUITS\***

Assiette de fruits 18

Fruit plate

Assiette de fruits rouges 18

Red berries plate

**\*LES FROMAGES\***

Assiette de fromage affinés 22€

Ripened cheeses

**\*ENVIES SALÉES\***

PÊLE-MÊLE DE BETTERAVE 17 €

BEETROOT

À l'huile fumée, stracciatella et grenade

With smoked oil, stracciatella and pomegranate

CONCASSÉ DE TOURTEAU 24€

DICED CRAB

Et cerfeuil tubéreux au beurre de truffe

Chervil root with truffle butter

LA SALADE CAESAR / CAESAR SALAD

Nature / Plain 22 €

Poulet / Chicken 30 €

SELECTION DE DIM-SUM VAPEUR

STEAMED DIM SUM SELECTION

5 pièces / 5 pieces 24 €

10 pièces / 10 pieces 39 €

LE CLUB SANDWICH 32 €

Accompagné de salade verte et frites

With green salad and French fries

LE CHEESEBURGER MAISON 38 €

HOMEMADE CHEESEBURGER

Cheeseburger maison servi avec frites et onion rings

Homemade cheeseburger served with French fries and onion rings

LE RISONI DE CALAMAR 34 €

CALAMARI RISONI

A l'encre, tagliatelles de seiche, légumes croquants

Squid ink, cuttlefish tagliatelle, crisp vegetables

CABILLAUD AUX ALGUES 34 €

COD WITH SEAWEED

Sarrasin et shitakés glacés

Buckwheat and glazed shiitake mushrooms

LES TAGLIATELLES FRAÎCHES 32 €

HOMEMADE TAGLIATELLE

Champignons du moment et crème de champignons de Paris

Seasonal mushrooms and creamy Paris mushroom sauce