

Nos plats du jour . . .

Entrée Plat €

Le Vегgie de la semaine

buddah Bowl de salades et crudités, tian à la ratatouille et son pesto à la genovese
croûte aux chanterelles à la crème, clafoutis d'abricots, shooter du jour.....26.- 22.-

Salade gourmande au magret de canard fumé

chanterelles marinées, œuf, noix, pommes et vinaigrette au foie gras.....26.- 22.-

Filet de sébaste à la nage de chanterelles, asperges vertes et moules

servi avec écrasée d'Agria à l'huile d'olive..... 26.- 22.-

Fricassée de lapin à la tomate et au basilic

quelques légumes de saison et frites de polenta.....26.- 22.-

. . . et suggestions

Salade fraîcheur du marché

haricots Kenya, pois mange tout, asperges, radis, choux fleur,
tomate, melon, edamame, carottes, herbettes, mesclun, etc.....24.- 21.-

Salade de poulpe à l'italienne (50 grs), aux herbes fraîches, tomates etc....

vinaigrette au citron et huile d'olive..... 20.-.... 17.-

Ceviche de daurade royale au citron vert, coriandre et piment frais

son guacamole 14.-.... 11.-

Carpaccio de filet de bœuf à l'huile d'olive extra vierge

parmigiano Reggiano 18 mois et rucola..... 18.-..... 15.-

Notre sélection de grands vins à petit prix

<u>Caiarossa</u>	<u>2010</u>	<u>Toscane</u>	<u>88.-</u>
<u>Tignanello Marchesi Antinori</u>	<u>2014</u>	<u>Toscane</u>	<u>120.-</u>
<u>Château Giscours</u>	<u>2005</u>	<u>Margaux</u>	<u>150.-</u>
<u>Château Talbot</u>	<u>2005</u>	<u>St-Julien</u>	<u>140.-</u>

Notre sélection de Havanes

<u>Cohiba Medio Siglo</u>	<u>19</u>
<u>Partagas Serie D No4</u>	<u>13</u>
<u>Upman Half Corona</u>	<u>5</u>
<u>Hoyo de Monterrey Epicure No 2</u>	<u>13</u>
<u>Romeo Wide Churchill</u>	<u>14</u>

Les prix en € sont indicatifs