

Nos suggestions de la semaine . . .

	Entrée	Plat	€
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.-	14.-	
Salade de poulpe à l'italienne (50 grs), aux herbes fraîches, tomates etc.... vinaigrette au citron et huile d'olive.....	20.-	17.-	
Salade gourmande au magret de canard fumé chanterelles marinées, œuf, noix, pommes et vinaigrette au foie gras.....	32.-	27.-	
Salade fraîcheur du marché haricots Kenya, pois mange tout, asperges, radis, choux fleur, tomate, melon, edamame, carottes, herbettes, mesclun, etc.....	24.-	21.-	
Filet de sébaste à la nage de chanterelles, asperges vertes et moules servi avec écrasée d'Agria à l'huile d'olive.....	34.-	28.-	
Fricassée de lapin à la tomate et au basilic quelques légumes de saison et frites de polenta.....	30.-	26.-	
Vol au vent aux chanterelles fraîches, ris de veau et asperges vertes sauce légèrement crémée.....	18.-	34.-	28.-
<u>Le Veggie de la semaine</u>			
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	36.-	30.-	

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>2009</u>	<u>St-Julien</u>	<u>150.-</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