




Partageons (ou pas...)

To share, (or not...)

<p> L'artichaut poivrade et le Mako en jeu de texture/ lentilles corail/ noisettes <i>Poivrade and mako artichokes/ lentils/ hazelnuts</i></p>	<p>4p / 26€ 8p / 48€</p>
<p>Céviche de dorade/patate douce/maïs croustillant/lait de coco/citron noir <i>Sea bream ceviche/ sweet potatoes/ crispy corn/ coco milk/ black lemon</i></p>	<p>25€</p>
<p>Jambon ibérique 5j Cinco Jotas (36 mois d'affinage) servi sur assiette tiède et son toast provençal <i>Iberian ham 5j Cinco Jotas (36 month matured) on warm plate with a warm Provençal toast</i></p>	<p>32€</p>
<p>Mi-cuit de thon rouge sashimi en croûte de sésame/betterave/ poivre long/ gingembre <i>Half-cooked red tuna sashimi/ sesame crust/beets/ long pepper/ ginger</i></p>	<p>3p / 28€ 5p / 46€</p>
<p> Falafels de petits pois au cumin/sauce Tehina/pain pita <i>Cumin and pea Falafel/ Tahini sauce/ Pita bread</i></p>	<p>3p / 25€ 5p / 40€</p>
<p> Les Quesadillas - 3 mini tacos au choix / Quesadillas - 3 mini tacos to select</p>	<p>3p / 22€ 5p / 36€</p>
<p>Ricotta/épinards/pignons de pin/menthe Avocat/feta/olives noires/noix de cajou Caviar d'aubergine/tomates confites/ Parmesan/câpres capucine frites</p>	<p><i>Spinach/Ricotta/pine kernels/mint Avocado/feta/black olives/cashew nuts Eggplant caviar/stuffed tomatoes/parmesan/fried capers</i></p>

Enfants / Children

Sezz burger : 25€ / Pâtes à la sauce tomate : 23€ / Steak haché : 15€ / Beignet de poulet : 15€
Sezz burger: 25€ / Tomato pasta: 23€ / Minced beef steak: 15€ / Chicken nuggets: 15€

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »


Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien/ Vegetarian



A suivre...

To be continued...

Filet de bœuf Aubrac grillé sur la braise <i>Aubrac chargrilled beef fillet</i>	52€
Côte de bœuf de Galice mûré 3/5 semaines – pour 2 personnes <i>Galician prime rib steak - for 2 people</i>	110€
Magret de canard du sud-ouest en croûte de sel à l'orange <i>Duck breast in orange flavor salted crust</i>	37€
Poitrine de volaille fermière grillée aux épices satay et cacahuètes <i>Grilled Farm poultry breast with satay spices and peanuts</i>	35€
 Risotto Carnaroli à la crème de truffes d'été/ parmesan reggiano AOP <i>Carnaroli Risotto/ summer truffle cream/ reggiano AOP</i>	30€

Suggestion du jour / <i>Suggestion of the day</i>	42€
Poisson du jour / <i>Fish of the day</i>	36€

Une Sauce au choix (pour tout supplément : 5€) / *Select one Sauce (Extra : 5€)*

Moutarde à l'ancienne / *Old Fashioned Mustard*
Sauce steak irrésistible / *Irresistible Steak sauce*
Chimichuri / *Chimichuri*

Une garniture au choix : (pour tout supplément : 9€)
Frites fraîches (supplément truffe: +10€)
Purée de pommes de terre (supplément truffe : +10€)
Jeunes carottes rôties au miel et au curry
Poêlée de légumes de saison
Korokkes au chou chinois et carottes frit en tempura

Select one garnish : (Extra: 9€)
Fresh French fries (with Truffles: + 10€)
Mashed Potatoes (with Truffles : + 10€)
Honey and Curry Young roasted carrots
Sauteed seasonal vegetables
Chinese cabbage and carrots Korokkes tempura

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien/ Vegetarian



Finissons...

To end Happily....

14€

Tarte pomme tatin confite au poivre Chiléo/caramel de pommes/glace vanille bourbon

Apple Tart, Tatin style, with Chiloe pepper/ apple caramel/ Bourbon vanilla ice-cream

Le Citron reconstitué au chocolat blanc/ meringue/ sablé/ fromage blanc et crémeux au citron

Lemon shaped white chocolate/ meringue/ sable/ cottage cheese/ lemon cream

Le soufflé au chocolat bio de St-Domingue 70%/ Chantilly vanilla/ glace café arabica

St-Domingo 70% organic chocolate soufflé/ vanilla whipped cream/ Arabica ice-cream

La Mirabelle et la reine Claude en crémeux/ jasmin/ crème glacée amande et miel

Creamy greengage and Mirabelle/ jasmin/ almond and honey ice-cream

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included - Allergens list available on demand

