



**Menu de l'après-travail, de l'heure joyeuse et du dîner
(Servi à partir de 18h30)**

Nos « Savouries », petits plats à partager ou pas !

Froid :

Houmous de haricot rouge oignon rouge et sésame noir	5,00 €
Caviar d'aubergine brûlée et brioche maison à l'huile d'olive	7,50 €
Bulots cuits par nos soins mayonnaise gingembre	8,00 €
Rillette de lieu jaune au gingembre	9,00 €
Pâté basque au piment d'Espelette	7,50 €
Tomates green zebra de plein champ, pistou, ossau iraty	8,50 €
Champignons de Paris à l'aigre douce	7,00 €
Rocamadour crémeux frisée fine confiture de piment d'Espelette	7,00 €

Chaud :

« Black burger » : basse côte hachée 150g, fromage raclette, ketchup maison, oignon compoté	15,00 €
Emincé d'andouillette croustillante guacamole tempuras d'oignon citron vert coriandre	12,00 €
Pommes de terre grenailles sautées à l'ail	4,50 €
Frites fraîches de mon enfance (pomme de terre bintje du Nord)	4,00 €
Fenouil braisé	5,50 €

Nos belles pièces de viande à partager (au poids)

Côte de bœuf :

Race Normande maturée 20 à 45 jours sel noir et piment d'Espelette	9,90 € / 100g
----------------------------------------------------------------------	---------------

Côte de cochon fermier :

« Francilin » (Yvelines) cuit à basse température puis grillé	6,50 € / 100g
---------------------------------------------------------------	---------------

Desserts

Fondant au chocolat framboises chantilly vanillée	10,00 €
Riz au lait crémeux suprêmes d'orange fleur d'oranger	7,50 €
Crémeux citron crumble noisette	9,00 €

Tous nos produits sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité.

Le chef Nicolas GOBRON est diplômé de l'école Ferrandi et est passé, entre autres, au sein du Bristol sous la houlette d'Éric FRÉCHON.

