

° Notre carte servie de 12h00 à 22h00 °

° Pour l'Apéro°

Notre sélection de charcuteries 12€

L'assiette de fromages ♥ Les 3 sortes 6€ / Les 5 sortes 9€

Huîtres creuses de Bretagne... 2,5€ / la pièce

Accras, condiment de betterave au vinaigre de framboise 7€

Viennoise de poulet, une sauce « curry wurst » 6€

° Les Entrées °

L'œuf cuit à 63°, tombée de pousses d'épinards, ♥
émulsion de champignons à la fève de tonka 12€

Saumon gravlax mariné au poivre de Timut,
poireaux snackés, condiment d'agrumes 16€

Foie gras de canard à l'ouzo de chez Aliomis et raisins de Corinthe
21€

Tartare de thon, houmous en tacos croustillant, citron confit 17€

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire dès la prise de commande

Plats convenants au régime végétarien ♥

Prix net, taxes et service compris

° Les Plats °

Steak de thon à la plancha, tarte fine d'oignons et olives Kalamata,
mousseline de carotte, gremolata, une béarnaise au siphon 24€

Poisson selon la pêche, arancini, condiment persil-noisettes,
émulsion grenobloise, céleri snaké 24€

Burrata, salade de boulgour à la poire et butternut, ♥
amandes et ketchup de figue, écume à la rose 16€

Entrecôte de bœuf, beurre d'herbes, rattes du Touquet,
condiment de bibelskäse et choucroute grillée 29€

Le Pink Burger, frites au sel fumé et ail 17€

,,, et pour accompagner vos plats, une salade de saison,
vinaigrette à l'huile d'olive 2,50€ ♥

° Les desserts °

La bombe au chocolat de la République Dominicaine 9€

La tartelette au citron meringuée, râpé de citron noir de Valence 9€

Pavlova au rhum ambre, ananas et fruit de la passion 9€

Mille-feuille à la vanille bourbon, caramel salé et cacahuètes grillées
9€

Glaces et sorbets,,, fraise, pistache, vanille, chocolat, citron,
bibeleskäse

La boule 2,5€