



La charcuterie du moment <i>Selected cold meat</i>	9€
Terrine de campagne maison / pickles <i>Homemade meat terrine / pickles</i>	11€
Croquettes de bacalhau / aioli <i>Salted cod croquettes/ aioli</i>	14€
Asperges vertes grillées, sauce César, copeaux de parmesan, croûtons <i>Grilled asparagus, caesar dressing, parmesan cheese, bread crust</i>	16€
Salade de petit pois & hareng, framboises, crème crue au raifort <i>Salad with green peas, herring, raspberries & white cream with horseradish</i>	16€

Onglet de bœuf grillé, pdt, sucrine grillée, sauce chimichurri <i>Grilled beef steack, potatoes, grilled sucrine, chimichurri</i>	28€
Ris de veau, purée, artichauts, jambon croustillant & jus <i>Veal sweetbread, mashed potatoes, artichokes, crispy ham & gravy</i>	41€
Poulpe grillé, ajo blanco, asperges & pdt, amandes grillées, pesto <i>Grilled octopus, ajo blanco, asparagus & potatoes, roasted almonds, pesto</i>	28€
Gnudis ricotta & olives, crème d'oignons, fèves, sauce aux herbes <i>Ricotta gnocchis with olives, onion cream, fava beans, herbal dressing</i>	24€

Fromages <i>Selected cheeses</i>	11€
Pavlova fraises et rhubarbe, chantilly <i>Pavlova with strawberries & rhubarb, whipped cream</i>	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise <i>Chocolate brownie with peanuts, custard</i>	9€