



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€
Stracciatella, haricots verts, fraises, rhubarbe, olives, chips de parmesan <i>Stracciatella, green beans, strawberries, rhubarb, olives & parmesan chips</i>	16€
Tartare de bœuf à l'italienne, salade de fenouil, sauce césar <i>Beef tartare, fennel salad, caesar dressing</i>	16€

Keftas de veau, pdt, salade de courgettes, sauce blanche aux herbes <i>Veal meatballs, potatoes, zucchinis salad, creamy sauce with herbs</i>	26€
Ris de veau, purée, artichauts, jambon croustillant & jus <i>Veal sweetbread, mashed potatoes, artichokes, crispy ham & gravy</i>	41€
Poulpe grillé, ajo blanco, padrons & pdt, amandes grillées, pesto <i>Grilled octopus, ajo blanco, green peppers & potatoes, roasted almonds, pesto</i>	28€
Gnudis ricotta & olives, velouté froid de courgettes & menthe, petit pois <i>Ricotta gnocchis with olives, zucchinis soup with mint, green beans</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€