



La charcuterie du moment <i>Selected cold meat</i>	9€
Terrine de campagne maison / pickles <i>Homemade meat terrine / pickles</i>	12€
Panisses / aioli <i>Chickpea fries / aioli</i>	12€
Tarte fine à la brousse et aux aubergines, roquette, pesto <i>Tart with sheep cheese & candied eggplants, arugula, pesto</i>	13€
Salade de haricots blancs, seiche, boudin noir & citron confits, vinaigrette à la bisque <i>White beans salad with cuttlefish, black sausage, & candied lemon, bisque dressing</i>	16€

Saucisse de veau maison, purée, jus <i>Homemade veal sausage, mashed potatoes, gravy</i>	26€
Poulpe grillé, caviar d'aubergines, frites de socca & émulsion piquillos <i>Grilled octopus, eggplant caviar, socca fries & red peppers sauce</i>	28€
Artichaut farci au riz noir, herbes & feta, crème de maïs <i>Stuffed artichoke with black rice, herbs & feta cheese, corn cream</i>	24€

Fromages <i>Selected cheeses</i>	12€
Figues rôties au romarin, ganache chocolat blanc, gâteau sablé <i>Roasted figs with rosemary, white chocolate ganache, shortbread biscuit</i>	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise <i>Chocolate brownie with peanuts, custard</i>	9€
Boule de glace <i>Terre adélice</i> : Vanille, Abricot, Framboise <i>Ice cream : vanilla, apricot, raspberry</i>	3€