



ENTRÉES

-  Gaufre de Bruxelles, crème épaisse d'Isigny aux herbes, salade de fèves des marais ^{1,7} 14 €
- Crudo d'espadon, gua-kiwi, mûres, radis, salicornes, pickles, dukkah ^{4,11} 20 €
-  Burrata, assortiment de tomates anciennes, pesto de roquette et menthe ^{7,8} 17 €
- Croquettes de brandade de cabillaud, Aioli safrané, huile de basilic ^{1,3,4} 18 €
- Carpaccio de bœuf "Holstein" fumé, courgettes grillées, vinaigrette au yuzu, Pecorino ^{1,7,8} 21 €

PLATS

- Pêche du jour, vierge d'agrumes, polenta aux herbes, légumes d'été ^{1,4} 28 €
- Tomato-Tonnato, sardines farcies au chorizo, câprons, salade d'herbes ^{1,3,4,7,8,10} 22 €
- Hamburger de bœuf "Bocquillon", compotée d'oignons au vin rouge, lard, fromage fumé, mayo truffée, cresson ^{1,3,7,10} 21 €
- Filet d'agneau grillé à l'harissa, baba ganoush à la menthe, abricots ⁸ 34 €
- Entrecôte "Black Angus", sauce au choix, mesclun de jeunes pousses, frites belges ^{1,7} 38 €
- Pavé de bœuf "Hereford" 230g, sauce au choix, mesclun de jeunes pousses, frites belges ^{1,7} 28 €
-  Salade de pastèque et feta, radis, basilic, croutons, pickles d'oignons rouges, vieux balsamique ⁷ 16 €
-  Risotto de petits pois, ail des ours, vieux Parmesan, œuf poché, jus de légumes corsé, croûtons ^{3,7} 19 €

ACCOMPAGNEMENTS

-  Friture de polenta aux herbes, Aioli ^{1,3,10} 8 €
-  Frites "caccio & peppe", ou nature ⁷ 7 €
-  Salade de tomates anciennes, pesto de roquette et menthe ^{3,7,8} 8 €
-  Mesclun de jeunes pousses, herbes et fleurs 5 €



DESSERTS

Pêche pochée au romarin, glace vanille, thé glacé aux bleuets ^{1,3,7}	12 €
Fondant au chocolat maison, sorbet au chocolat Sao Thomé, crumble cacao ^{1,3,7}	10 €
Pavlova aux fruits rouges, sorbet framboise, chantilly vanillée ³	14 €
Dame blanche, sauce Chokotoff ^{3,7}	10 €
Affogato, cannoli ^{1,3,7}	7 €
Glace, sorbet ... ou les deux ! ^{3,7}	6 €
Camembert rôti au miel de fleurs, fruits secs, pain au levain ^{1,7}	12 €

PLATS ENFANTS

 Croquette au fromage ^{1,7}	12 €
Nugget croustillant de poulet, compote, frites ^{1,3}	12 €
Gratin de pâtes jambon-fromage ^{1,3,7}	9 €

Bon appétit !





MENU À 42€

ENTRÉES

-  Burrata, assortiment de tomates anciennes, pesto de roquette et menthe ^{7,8}
- Croquettes de brandade de cabillaud, Aioli safrané, huile de basilic ^{1,3,4}
- Carpaccio de bœuf "Holstein" fumé, courgettes grillées, vinaigrette au yuzu, Pecorino ^{1,7,8}

PLATS

- Pêche du jour, vierge d'agrumes, polenta aux herbes, légumes d'été ^{1,4}
- Filet d'agneau grillé à l'harissa, baba ganoush à la menthe, abricots ⁸
-  Salade de pastèque et feta, radis, basilic, croustons, pickles d'oignons rouges, vieux balsamique ⁷

DESSERTS

- Pêche pochée au romarin, glace vanille, thé glacé aux bleuets ^{1,3,7}
- Fondant au chocolat maison, sorbet au chocolat Sao Thomé, crumble cacao ^{1,3,7}
- Dame blanche, sauce Chokotoff ^{3,7}





SUR LE POUCE

Assiette/Planche "Gueuleton", cochonaille,
fromages affinés, condiments, pain

16 €

Assiettes/Planche "Nish Nush", tartinade, feta marinée,
condiments, pain libanais

12 €



NOS FOURNISSEURS MAH.green

Nous pensons qu'il est important de prendre soin de nos animaux et de notre planète. C'était donc naturel pour nous de travailler avec des producteurs qui partagent nos valeurs d'engagement durable, loin de la production de masse mais proches de notre philosophie et de notre cuisine...

 Plat végétarien

Les plats avec une * sont déclinables en version végétarienne

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|--|---|---|--|
| 
1 GLUTEN | 
2 CRUSTACÉS | 
3 OEUFS | 
4 POISSONS | 
5 ARACHIDES | 
6 SOJA | 
7 LAIT | 
8 FRUITS À COQUE | 
9 CÉLÉRI | 
10 MOUTARDE |
| 
11 GRAINES DE SÉSAME | 
12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES | 
13 LUPIN | 
14 MOLLUSQUES | | | | | | |

MAH

Laissez nous un chouette commentaire !

