

LA NOURRITURE

LE DÉJEUNER ET LE DÎNER (Hors dimanche soir)

PETITES ASSIETTES À PARTAGER

<p>Pommes de terre grenaille 8 <i>Pommes grenaille dorées au four, fleur de sel, cebette, mayonnaise maison ail confit et graines de moutarde</i></p> <p>Houmous 9 <i>Houmous du moment et croûtons de focaccia</i></p> <p>Aubergines grillées 10 <i>Aubergines marinées et grillées, crème yaourt tahini citron ail confit, sauce martajada, cebette et coriandre</i></p>	<p>Dip & légumes croquants 9 <i>Dip du moment et légumes croquants de saison</i></p> <p>Burratina 10 <i>Petite burrata (125g) chutney de tomates au piment d'Espelette</i></p> <p>Ceviche 12 <i>Ceviche de lieu noir, crème coco, coriandre, citron vert pickles d'oignons rouge, pointe de piment frais et framboises</i></p>
---	---

PLATS

<p>Tartine d'été 14 <i>Focaccia maison, mélange crémeux feta et ricotta citronné, pointe de tahini, tomates cerises marinées, estragon, aneth, oignons nouveaux et câpres</i></p> <p>Salade d'orge perlé 14 <i>Orge perlé, oeuf parfait, courgettes et poivrons grillés, mesclun, feta, zaatar, persil, vinaigrette balsamique blanc et citron</i></p>	<p>Effiloché de porc 15 <i>Effiloché de porc, maïs grillé, laitue et chou rouge, pickles d'oignons rouge, sauce martajada, noix de cajou</i></p> <p>Croque-monsieur Griffon 16 <i>Focaccia, jambon blanc sans nitrite, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné et mesclun</i></p>
--	--

EN SERVICE CONTINU

<p>Bol de mesclun 4 <i>Salade de mesclun et vinaigrette aux agrumes</i></p> <p>Pâté de campagne artisanal 9 <i>Maison Montalet - Pâté de campagne, mesclun et pickles</i></p>	<p>Assiette de fromages 12,5 <i>Ossau-Iraty, fourme d'Ambert et crottin de Chavignol</i></p> <p>Assiette de charcuterie 14,5 <i>Maison Montalet - Coppa, lonzo, saucisson sec, chorizette et jambon sec (12 mois)</i></p>
---	---

LE SUCRÉ DU MOMENT

Cheesecake(s) 9	Gâteau(x) 8	Cookie(s) 5
------------------------	--------------------	--------------------

Selon l'inspiration de notre Cheffe

