



ENTREES / TAPAS

Terrine de campagne 100g	6€
Sardinas à l'huile d'olive biologique	9€
Tarama au corail d'oursin	9€
Houmous pois chiche, carotte, grenades	9€
Tartine, ceviche de thon, avocat, citron	12€
Potage du jour	8 €

PLANCHES

Noix de jambon « Bayona » / Jambon de truie 19 mois / Lomito Iberico Bellota / Chiffonnade jambon blanc	17€
Planche de Gouda fermier à la truffe	11€

SALADES

Haddock, Pomme de terre, Cebette, Mesclun	15€
Burrata 100 grammes & Salade croquante de légumes de saison (Chou rouge, fenouil, blé, pois chiche, haricot rouge, graines)	15€

SANDWICHS CHAUDS

WELSH RAREBIT : Croque Gallois gratiné servi dans un poêlon, Pain noir baltique, Cheddar fondu, Jambon de Paris, Œuf au plat	13€
LE CROQUE Monsieur des Cinéastes : Pain noir baltique, Pastrami, Oignons caramélisés, Comté, Champignons	14€

PLATS CHAUDS VÉGÉTARIENS

Dahl de lentilles et légumes, lait coco, salade de choux rouge, noix	13€
Lasagne végétarienne et salade	15€

DESSERT MAISON

Baba au rhum, carpaccio d'ananas	10€
Crème chocolat 64%	8€
Tarte citron meringuée	9€