

## En solo ou à partager

<b>Houmous de courge</b> (U) (G) 8,5 € Dukkah courge & cranberry, miel, feta, pain rustique	<b>Tartine champignons</b> (U) 9 € Mousse de fromage frais, champignon sauté, châtaigne, parmesan, mayo foin fumée, pickles pleurote
<b>Potatoe &amp; cheese</b> (G) 11,5 € PDT grenaille et violette, fondue de cantal, guanciale de Pia Vino, chutney d'oignons	<b>Poulet croustillant</b> (non dispo le midi) 10 € Sauce sweet chili, coriandre, cebette
<b>Tacos pulled pork par 2</b> 9 € Cochon effiloché, coriandre, salsa verde, condiment pickles chou rouge, guacamole de brocolis, cajou	<b>Frites de polenta</b> (U) (non dispo le midi) 8,5 € Mayo citron, zeste de citron
<b>Arrancinis</b> (U) (non dispo le midi) 10,5 € Mozza, pickles de pleurotes, huile de truffe, pecorino	<b>Gravelax</b> (G) 11 € De poisson blanc selon criée, clémentines, aneth, boullion d'agrumes et paprika, riz soufflé

## Plats

<b>Pêche du jour</b> 23 €	<b>Cacio e pepe de céleri</b> (U) (U) 18 € Gratiné, crème au poivre, siphon scarmoza, parmesan, noisette, œuf de caille
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> (G) 18 € Mayo à l'ail noir, câpre, cornichon, échalote, persil, croutons, tabasco, sauce anglaise, roquette, parmesan, jaune d'œuf confit, frites maison	<b>Cuisse de Phil</b> (G) 19 € Cuisse de poulet confite, carotte au café, poireau au bouillon thaï, foin de poireau, sauce panang curry, cacahuète
<b>Porchetta de cochon</b> (G) 20,5 € Mousseline de courge au beurre noisette, champignons et butternut sautés, cajou, jus de viande à la moutarde ancienne	<b>Burger Carné ou végété</b> (U) 17 € Boeuf hâché bouchère 140g OU champignon portobello crispy, poitrine, morbier, sauce tartare paprika, chutney d'oignons, frites maison
<b>Poulpe grillé</b> (G) 23 € A la grenobloise, pomme de terre grenailles persillées, chou rouge vinaigré, embeurrée de chou de Bruxelles	<b>Poire de bœuf 250g</b> (G) 20 € Sauce chimichurri, mayo sriracha, frites maison

## Desserts

<b>Très citron</b> (G) 9,5 € Crèmeux citron, sponge cake, gel citron vert, suprême de citron, meringue
<b>Pecan pie</b> (U) 10 € Mousse ricotta au sirop érable, poire fraîche et cuite
<b>Assiette de fromages</b> (U) 10 € Salade & condiments
<b>Better Nut</b> (G) (U) 9 € Butternut confit, sablé breton, ganache chocolat blanc & courge, siphon fromage blanc
<b>LA profiterole au chocolat Valrhona</b> (U) 11 € Chou maison aux éclats d'amandes caramélisés, glace vanille, sauce chocolat Valrhona, encore plus de sauce chocolat

## Formule du midi

Redoïse du jour uniquement

<b>Plat</b>	14 €
<b>Entrée + Plat</b>	18 €
<b>Plat + Dessert</b>	18 €
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	21 €

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, en quantité limitée

## Kids menu

10 €

**Sirop à l'eau + Poisson (selon disponibilité) ou Poulet croustillant ou Steak Haché, avec Frites ou Légumes du jour + Gâteau au chocolat ou glace**



Adap. Vegan



Végétarien



Adap. Sans gluten

Les allergènes sont disponibles sur demande. Nos viandes et poissons sont d'origine française. Prix nets en euros, taxes et services compris.

# MIDI & SOIR