

# À LA CARTE

## POUR DÉBUTER

### BURRATA FUMÉE | 12€

Abricots grillés / romarin / miso / nectarine

### ARTICHAUT FRIT | 13€

Crème acidulée / noisettes torréfiées / copeaux de parmesan

### CARPACCIO DE CHOU-RAVE & FENOUIL | 10€

Haddock maison / huile d'olive / petits pois / gel d'hibiscus / noisettes torréfiées / sel de poireaux / pousses de bourache

### PASTRAMI MAISON | 12€

Mayonnaise citron-wasabi / chips de pain de seigle / pickles maison

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

### SALADE ESTIVALE | 18€

Sucrine / nectarine / tagliatelle de courgettes / tomates anciennes / carottes en fleur / pickles d'onions rouges / fenouil mariné / taboulé

### SUPPLÉMENT POULET CROUSTILLANT OU ROUGET | 6€

### PRESSÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES & CITRON | 25€

Réduction orange-piment / tajine de légumes

### TRAVERS DE COCHON FUMÉS | 24€

Sauce amaretto / barigoule d'artichauts bouton

### ROUGET À LA FLAMME | 28€

Crèmeux de pamplemousse brûlés / pommes de terre fondantes / aïoli façon mole

### BOEUF CARIMA EXTRA PERSILLÉ

Côte de Boeuf 12€/100g (min 1kg)

Disponibilité limitée, demandez-nous

Faux Filet de boeuf 14€/100g (min 250g)

Filet de boeuf 16€/100g (min 250g)

#### Menu Enfant: 12€

- Fish n' chips
- Nuggets maison

#### Servi avec au choix :

- Frites à la graisse de boeuf
- Salade
- Légumes grillés

Second side - 5€ / salade 3€

## DESSERTS

### FROMAGES AFFINÉS | 9€

Sélection de 2 fromages de la fromagerie Bouby

### CLAFOUTIS FAÇON BASQUE | 10€

Mousse romarin / sorbet griotte

### NECTARINE VERVEINE | 9€

Mousse verveine / chips de Chia

### SNICKERS GLACÉ | 11€

Chocolat noir fumé / dulce de leche / cacahuètes caramélisées / glace cacahuète / tuile chocolat noir / pousse de shiso