

TOUTE NOTRE CARTE EST ISSUE DE PRODUITS FRAIS,  
TRANSFORMÉS SUR PLACE & TRAVAILLÉS AUTOUR DU FEU

## A la Carte

### POUR DÉBUTER

- Artichaut sicilien/pecorino/crème fumée/pignons 9€
- Comme un vitello tonato/cochon duroc/câpres frits 12€
- Crudo de St-Jacques/verjus/agrumes/pluriel de radis 14€
- Planche de charcuterie à partager 25€

### LES PLATS DE RÉSISTANCE

- Pluma laquée au miel fermenté et miso/betterave fumée/pleurotes 25€
- Poulpe/pdt confite/fenouil nouveau/aioli au pimenton 26€
- Suprême de volaille/vadouvan/chou-fleur cacahuète/puntarelle 25€

### Boeuf Carima servi avec frites & salade :

- Côte de Boeuf 11€/100g
- Faux Filet 13€/100g
- Filet de boeuf 15€/100g

### LES GOURMANDISES

- Fromages affinés/ fromagerie Bouby 9€
- Pavlova/clémentine brûlée/sorbet mandarine/jus poivre de sichuan 9€
- Mille feuille/ganache Bailey's-Whiskey/dulce de leche/noisette 10€
- Chaud-froid/ chocolat bio Ceiba/ sésame noir 10€

**TOUS NOS VINS SONT DISPONIBLES À EMPORTER À PRIX CAVISTE**

Semaine du 1er Avril 2024



EN SEMAINE UNIQUEMENT  
**MENU DU JOUR** 

ENTRÉE

Sucrine nouvelle au feu/gianciale/sauce tonato/

Pain brûlé

OU

Maquereau fumé au bois de pommier/

carmine/agrumes/achiote

PLAT

Secreto de porc laqué au miso/patatas bravas/verdure

OU

Poisson d'arrivage à la braise/asperges vertes/épeautre/

Garum d'anchois

DESSERT

Fraises caramélisées/lait caillé/pomme de pin

OU

Afogato chicorée/vanille bourbon/crumble sarrasin

**PLAT DU JOUR 16€**

ENTRÉE PLAT **OU** PLAT DESSERT 23€

**ENTRÉE PLAT DESSERT 28€**

**A la carte**

- Côte de Boeuf Carima frites/salade - 11€/100g
- Faux filet - 13€/100g

