

# Carte du soir

## Entrées

---

Croquettes de fromage artisanale 2 pièces	12
Gnocchi fait maison sauce crème truffe	15
Gnocchi fait maison aux gorgonzola épinards et zest de citron	15
Bœuf façon thaï	16
Gambas à l'ail	16,5
tataki de thon, avocat tomate et échalote	16,5
raviole de homard sauce bretonne et chair de homard	17

## Desserts

---

Dame blanche ( crème fraîche maison chocolat chaud minute)	9
crème brûlée	9
Tiramisu au caramel beurre salé	11
assortiment de mini desserts	9
gaufres ou crêpes mikado	10
crêpes au Grand Marnier	12

Pour les tables de 6 et plus, les choix se feront sur 4 entrées et 4 plats différents maximum

### Allergies ? Intolérances ?

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos produits veuillez vous adresser à notre chef de salle avant votre commande. La composition de nos produits peut varier.

## Plats

---

### Nos tartares

Tartare de bœuf classique	23
Tartare de bœuf à l'italienne ( parmesan, roquettes pignons et truffe )	23
Tartare de bœuf à la coréenne ( sauce Tarami, huile de sésame, pignons, sauce fish )	23
Tartare de bœuf à la vietnamienne ( coriandre, basilic, oignons frits, sauce fish )	23
Tartare de bœuf à la Toscane ( parmesan, capres, tomates séchées, basilic )	23

### Poissons

Poisson du jour ( selon arrivages )	27
-------------------------------------	----

### Coin boucher

Baby top (250g - 300g)	28
Entrecôte irlandaise (350g - 400g)	38
Tomahawk (1200g)	75
Sauce : poivre/ champignon/ gorgonzola	3,50
blanquette de veau	27
filet de porc sauce moutarde à l'ancienne chorizo et pâtes grecques	25

### Nos pâtes

Paccheri scampis crème ail	23
Paccheri crème de pistache, chair à saucisse et burrata	24