

LA CARTE DEJEUNER

HORS DIMANCHE MIDI & JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES/Starter

SOUPE FROIDE DE PETITS POIS, MENTHE, GLACE WASABI. 8€

Chilled pea soup, mint, wasabi ice cream

ŒUF BÉNÉDICTE, GRAVLAX DE TRUITE, HOLLANDAISE AU JUS DE RAISIN,

PAIN DE SEIGLE, SARRASIN CROUSTILLANT. 13€

Eggs Benedict, trout gravlax, grape hollandaise, rye bread, crispy buckwheat

YAKITORI DE VEAU AU COMTÉ, MAYONNAISE AU CITRON VERT, SÉSAME. 10€

Veal & Comté yakitori, lime mayonnaise, sesame

PLATS/main

ARAIGNÉE DE PORC, SAUCE ROMESCO, SAUCE TOMATE,

HUILE VERTE & POMMES DE TERRE PERSILLÉES. 24€

Porc spider steak, romesco sauce, tomato sauce, green herb oil, parsley potatoes

MAIGRE, CURRY VERT, PAK CHOÏ, CACAHUÈTES, CITRON VERT. 23€

Pearly meagre, green curry, pak choi, peanuts, lime

FETA SAGANAKI, CAPONATA, TRÉVISE & VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE. 20€

Feta saganaki, caponata, Treviso radicchio, wholegrain mustard vinaigrette

DESSERTS/dessert

DUO DE FROMAGES. 9€

Duo of cheeses

CANNELÉS, CRÉMEUX VANILLE, POIRE, AMARETTO. 10€

Cannelés, vanilla crèmeux, pear, amaretto

PÊCHES RÔTIES ET FRAÎCHES, SORBET LAVANDE ET MIEL. 10€

Roasted and fresh peaches, lavender & honey sorbet

PICOTTE
PROVENCE