

LA CARTE DEJEUNER

Hors dimanche et jour fériés

ENTRÉES / Starter

**TACOS FAÇON FRICASSÉE, THON CONFIT, POMME DE TERRE AU CUMIN,
JAUNE D'ŒUF CONFIT, CITRON CONFIT & HARISSA 12€**

Fricassé-style tacos, confit tuna, cumin potato, confit egg yolk, preserved lemon & harissa

VITELLO TONNATO, SAUCE TONNATO, CÂPRES FRITES, OLIVES, PARMESAN & CROÛTONS 13€

Vitello tonnato, tonnato sauce, crispy capers, olives, parmesan & croutons

CÉLERI RÉMOULADE À LA TRUFFE & CROÛTONS 11€

Truffled celeriac remoulade & croutons

PLATS / Main

**POISSON BLANC GRILLÉ, BEURRE BLANC À L'ANETH, PURÉE DE BROCOLI,
CÂPRES FRITES & CACAHUÈTES 24€**

Grilled white fish, dill beurre blanc, broccoli purée, crispy capers & peanut crumble

TARTARE DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT CHAUDE & POMMES PAILLE 25€

Beef tartare, warm green peppercorn sauce & crispy shoestring potatoes

**GNOCCHIS DE POMME DE TERRE MAISON, PESTO DE PISTACHE, STRACCIATELLA FUMÉE,
ARTICHAUTS MARINÉS & BASILIC 23€**

Homemade potato gnocchi, pistachio pesto, smoked stracciatella, marinated artichokes & basil

DESSERTS / Dessert

DUO DE FROMAGES. 9€

Duo of cheeses

PROFITEROLES MAISON, NOISETTE & CHOCOLAT 12€

Homemade profiteroles, hazelnut ice cream, chocolate craquelin & warm chocolate sauce

POIRE, VANILLE & SABLÉ BRETON 10€

Pear & vanilla confit, vanilla ganache, fresh pear & breton shortbread

