

# NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Risotto aux champignons

19.00

Salade

Wrap au poulet

20.00

Salade

Entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre vert

24.00

Frites fraîches et salade



## NOS ENTRÉES

Salade verte	5.00
Salade mêlée	8.00
Salade César Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	12.00
Tartare de bœuf classique	17.00
Tartare de bœuf à l'italienne Pesto de tomates séchées, basilic, pignons, parmesan	17.00
Tartare de saumon de Norvège aux agrumes Jus de yuzu, avocat, algues wakamé, billes de citron	17.00



#### **NOS PLATS**

Cheeseburger de bœuf	26.00
Bacon, Gruyère AOP, oignons confits à la raisinée et frites fraîches	
Burger de poulet mexicain	26.00
Aiguillettes de poulet croustillantes, guacamole, pickles de jalapenos et frites fr	raîches
	<b>\</b>
Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris maison	39.00
Frites fraîches et salade	
I MARTIDADAMA	
Ravioles aux asperges	24.00
Espuma d'asperges vertes et huile d'olive vierge	
Crevettes sautées façon thaï	27.00
Lait de coco, curry rouge et riz basmati	
Poke bowl de saumon	27.00
Quinoa, chou chinois mariné, dès d'avocat et concombre	
Salade César	24.00
Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	



#### **NOS TARTARES**

Tartare de bœuf classique

34.00

Oignons, câpres, cornichons

Tartare de bœuf à l'italienne

34.00

Pesto de tomates séchées, basilic, pignons, Grana Padano

Tartare de saumon de Norvège aux agrumes

34.00

Jus de yuzu, guacamole, algues wakamé, billes de citron

Nos tartares en plat sont accompagnés de pain toasté, frites fraîches et salade



### **NOS DOUCEURS**

Moelleux au chocolat noir servi tiède et sa glace vanille (Dessert cuit à la commande 9 min de cuisson)	12.00
Cheesecake au citron vert, coulis de framboise, crumble de spéculoos	10.00
Crème brûlée vanille Bourbon	10.00
Tiramisu traditionnel à l'amaretto	10.00
Boule de glace Vanille, fraise, mocca, chocolat, citron Supplément crème chantilly	4.00
	1.50