

Nos suggestions de la semaine . . .

	Entrée	Plat	€
Ceviche de daurade royale au citron vert, coriandre et piment frais son guacamole	14.-	11.-	
Carpaccio de filet de bœuf à l'huile d'olive extra vierge parmigiano Reggiano 18 mois et rucola.....	18.-	14.-	
Salade de poulpe à l'italienne, aux herbes fraîches, tomates etc.... vinaigrette au citron et huile d'olive.....	16.-	13.-	
Salade fraîcheur du marché haricots Kenya, pois mange tout, asperges, radis, choux fleur, tomate, melon, edame, carottes, herbettes, mesclun, etc.....	20.-	16.-	
Ceviche de sébaste et tartare de loup de mer aux abricots servis avec une salade verte.....	32.-	27.-	
Carpaccio de veau aux condiments à l'avocat et pignons de pin pommes frites.....	30.-	28.-	
Noix de Saint Jacques poêlées aux chanterelles et leur émulsion au curry servies avec un riz Basmati.....	44.-	37.-	
Vol au vent aux chanterelles fraîches, ris de veau et asperges vertes sauce légèrement crémée.....	18.-	34.-	28.-
<u>Le Veggie de la semaine</u>			
tartine aux chanterelles et œuf au plat, carpaccio de courgettes à la burrata et pesto genovese, salade asiatique, Tiramisù façon mojito, shooter du jour.....	32.-	27.-	

Notre sélection de grands vins à petit prix

<u>Caiarossa</u>	<u>2010</u>	<u>Toscane</u>	<u>88.-</u>
<u>Tignanello Marchesi Antinori</u>	<u>2014</u>	<u>Toscane</u>	<u>120.-</u>
<u>Château Giscours</u>	<u>2005</u>	<u>Margaux</u>	<u>150.-</u>
<u>Château Talbot</u>	<u>2009</u>	<u>St-Julien</u>	<u>150.-</u>

Notre sélection de Havanes

<u>Cohiba Medio Siglo</u>	<u>19</u>
<u>Partagas Serie D No4</u>	<u>13</u>
<u>Upman Half Corona</u>	<u>5</u>
<u>Hoyo de Monterrey Epicure No 2</u>	<u>13</u>

Les prix en € sont indicatifs