



## NOS METS

- 12€ / T1** Noix de St Jacques, crémeux de cerfeuil tubéreux, sauce vierge de pignons de pin
- 7,5€ / T2** Thon mariné et pané en tataki, salade asiatique, condiment tabasco vert
- 6,5€ / T3** Tartelette 100% courge
- 12€ / T4** Foie-gras de canard et chutney de fruits et légumes
- 6,5€ / T5** Tarte fine de figues rôties et fourme d'Ambert
- 6,5€ / T6** Saumon gravlax, condiment citron
- 
- 7€ / T7** Couteaux à la plancha, sauce chimichurri
- 8,5€ / T8** Poulpe grillé, câpres-citron-noisettes, béarnaise légère
- 5,5€ / T9** Frites de polenta, trempette de cacahuètes à la réunionnaise
- 7,5€ / T10** Pieds de porc, sauce gribiche
- 7€ / T11** Oeuf parfait meurette
- 9,5€ / T12** Duck burger: steack de canard, oignons confits et raclette fumée
- 9€ / T13** Kebab d'agneau confit, salade, tomate-oignons
- 12€ / T14** Médaillon de cerf, déclinaison de champignons

## DESSERTS

- 5€ / D1** Snickers revisité
- 4€ / D2** Croustillant chocolat-cacahuètes
- 5€ / D3** Tartare de fruits frais, lait coco vanillé
- 5€ / D4** Tomme fermière des Aravis, condiment fruits secs-datte-miel

## CHARCUTERIE

Maison Oliveras

assiette de 80gr

- Jambon ibérique Bellota**  
42 mois d'affinage **17€ / C1**
- Jambon Duroc, persillé et marbré**  
36 mois d'affinage **10€ / C6**
- Boeuf Wagyu** **20€ / C7**

## CONSERVES

- Sardinillas 16-20** **8€ / C2**
- Chipirons à l'encre** **9,5€ / C3**
- Moules à l'escabèche** **9€ / C4**

## PIÈCES DU BOUCHER

- Côte de bœuf:**  
Rumilly (74), Limousine-Montbéliarde
- Côte de taureau:**  
AOP Camargue, Raço di Biou
- Surprise de taureau:**  
AOP Camargue, Raço di Biou
- Poids et prix sur l'ardoise.

Fermeture de la cuisine à 22h.

[Prix nets TTC, service inclus](#)



## NOS TAPAS

---

- 12€/T1 scallops, creamy chervil and virgin sauce with pine nut
- 7,5€/T2 Marinated and breaded tatami tuna, asian salad, green tabasco condiment
- 6,5€/T3 Squash tartlet
- 12€/T4 Duck foie-gras with fruit and vegetable chutney
- 6,5€/T5 Fine figs tart and fourme d'Albert (blue cheese)
- 6,5€/T16 Gravlax salmon, lemon condiment
- 7€/T7 Grilled razor clam , chimichurri sauce
- 8,5€/T8 Grilled octopus, capers- lemon-hazelnuts, light bearnaise
- 5,5€/T9 Polenta fries, peanuts and hot peppers condiment
- 7,5€/T10 Pork trotters, gribiche sauce
- 7€/T11 Perfect egg, mushrooms with Savagnin sauce
- 9,5€/T12 Duck steak and smoked raclette cheese
- 9€/T13 Confit lamb kebab, onions, tomato, salad
- 12€/T14 Deer medaillon and mushrooms

## DESSERTS

---

- Snickers revisited 5€/D1
- Crunchy chocolat and peanut 4€/D2
- Salad fresh fruits and vanilla coco milk 5€/D3
- Tomme des Aravis, dried fruit-date-honey 5€/D4

## CHARCUTERIE 80gr

---

- Bellota Iberian ham
- Maison Oliveras 42 months maturing 17€/C1
- Duroc ham 10€/C6
- Maison Oliveras 36 months maturing
- Wagyu beef 20€/C7

## CONSERVES

---

- Sardinillas 16-20 8€/C2
- Chipirons 9,5€/C3
- Mussels 9€/C4

## PIÈCE DU BOUCHER /C5

---

- Côte de bœuf:  
Rumilly (74), Limousine-Montbéliarde
- Côte de taureau:  
AOP Camargue, Raço di Biou
- Surprise de taureau:  
AOP Camargue, Raço di Biou

The kitchen closes at 10 p.m.. Net prices including tax, service included