

Que la fête commence Bertrand Tavernier, 1989

- Assortiment de saucissons de montagne à picorer _____ 6,00 €
- Duo de tapenade: olives vertes aux amandes et olives noires et Grissini _____ 6,50 €
- Apéritif de légumes marinés _____ 5,00 €

Conte de printemps Eric Rohmer, 1989

- Millefeuille de tomate, ricotta, basilic et roquette _____ 8,50 €
- Melon et Coppa accompagnés de mâche et amandes grillées _____ 10,50 €
- Tarte salée du moment et salade de saison _____ 12,50 €
- Tartine de pain poivré du Père Poilâne, au chèvre frais et Coppa, salade _____ 12,00 €
- Assiette composée de jambon Serrano,
saucisson de montagne, fromage AOC, salade du moment _____ 15,00 €

Le boucher Claude Chabrol, 1970

- Carpaccio de bœuf au basilic, Charlottes gratinées au comté _____ 13,00 €
- Pavé de magret de canard, carottes confites à l'orange _____ 15,00 €

La vie aquatique Wes Anderson, 2003

- Croustillant de dos cabillaud et petits légumes, sauce vierge _____ 15,50 €
- "King Crabe" et crevettes aux agrumes, salade du moment _____ 15,00 €



Le lait de la tendresse humaine

Dominique Cabrera, 2001

Fromages AOC selon saison

- L'assiette 4 fromages, salade fraîcheur et pignons _____ 11,00 €
- L'assiette 6 fromages, salade fraîcheur et pignons _____ 16,00 €

Rue des plaisirs Patrice Leconte, 2002

- Fromage frais de campagne au sirop d'érable _____ 5,00 €
- Fruits de saison accompagnées d'une fondue de chocolat (pour 2 personnes)___ 14,00 €
- Palet breton et glace caramel au beurre salé, crème anglaise _____ 7,00 €
- Panacotta au lait d'amande et fraises fraîches _____ 6,00 €
- Tiramisu aux pêches et Speculos _____ 5,50 €

Réservations : 01 53 42 40 34
Restauration tous les jours de 19h à 23h
Tarifs TTC / Taxes et service inclus