

AMUSE BOUCHES

GRAVLAX – LABNEH AUX HERBES (4)	10
CEVICHE DE PÉTONCLES – SALSA LIME & TÉQUILA	10
POTAGE “ <i>espresso</i> ” DE LÉGUMES CARAMÉLISÉS	10
BROCHETTE DE PORC IBÉRIQUE (2)	12
POGOS DE BŒUF WAGYU – KIMCHI (2)	14
HUÎTRES & ACCOMPAGNEMENTS (6)	20
PIQUE-ASSIETTE DU MOMENT (5)	22

SALADES

PAN CON TOMATE	24
Pain au levain grillé – la tomate – sel fumé – huile d’olive – salade	
LA CRÉTOISE	26
Tomate – oignon vert – prosciutto – chèvre doux – balsamique	
BURRATA CALIBRÉ	29
Chutney de pomme et poivron – burrata d’Amore – roquette	

PLATS PIANO

PATATAS BRAVAS	12
Bintje – aïoli – tomate confite – fines herbes	
PORC NAGANO	22
Edamame – poivron à la torche – mangue – soja – sésame	
PETONCLE “ <i>crème brûlée</i> ”	29
Érable – mayo – lime kaffir – tomate confite – roquette	
TARTARE DE CANARD	33
Poitrine saisie – ail noir – datte – pistache – roquette – croûtons	
HUÎTRES CHAUDES (6)	35
Shuck Norris (NB) – émulsion – pomme verte - citron	

PLATS FORTE

BOUDIN CALIBRÉ	27
Pomme de terre râpée – poireau – poire – demi-glace – érable	
BURGER UMAMI	36
Bœuf – halloumi – jalapeño– poudre UMAMI – bintje	
MORUE FRAÎCHE	39
Medley de légumes – beurre aux herbes – purée du moment	
CHATEAUBRIAND DE FILET MIGNON DE BŒUF 5oz -10oz	52 - 62
Bintje - medley de légumes – béarnaise	

PÂTES FRAÎCHES

PINSA AU LEVAIN VÉGÉ, TERRE ou MER	29
RAVIOLI VÉGÉ, BŒUF ou HOMARD	33
BUCATINI œuf coulant – crème – bacon – parmesan	35

PRÉ-DESSERT

CORNET DE FOIE GRAS (2)	12
LA PLANCHE (pp.)	18
Fromages – charcuteries – noix – fruits	

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT	11
GELATO (citron ou pistache)	12
CRÈME BRULÉE NORDIQUE (liqueur de sureau – mélilot)	15