

ANTI PASTI *Inclus avec plat principal*

Olives - focaccia - huile d'olive - réduction balsamique - tapenade **12**

AMUSE BOUCHES

Crabcake de crab des neiges (1) **6**

Pogo d'agneau du Québec (1) **7**

Huîtres & mignonette (3) **12**

Boulette "Veau Parmesan" (3) **12**

Croquette de porc (3) **12**

SALADES **E - R**

CÉSAR **15 – 23**

Romaine – kale – Grana Padano – pumpernickel – guanciale – citron

BETTERAVES TIÈDES **17 - 25**

Chèvre – mascarpone – fenouil – agrumes – noix de Grenoble

BURRATA CALIBRÉ **- 29**

Tomate – melon – burrata d'Amore – réduction balsamique – basilic

PLATS "piano"

POTAGE CARAMÉLISÉ	14
Légumes du moment – crème – herbes	
SAUMON MI-CUIT	19
Labneh aux herbes – roquette – chutney au camerise	
PETONCLE "crème brûlée"	27
Érable – mayo – lime kaffir – roquette	
TARTARE DE CANARD	29
Poitrine saisie – ail noir – datte – pistache – roquette - croûtons	

PLATS "forte"

ZELENSKY VERSION PORC	29
Bintje – halloumi – joue de porc – mascarpone – échalote	
MORUE FRAÎCHE	38
Medley de légumes – accompagnement	
FILET MIGNON DE BŒUF (6oz)	58
Bœuf AAA – medley de légumes - accompagnement	

ACCOMPAGNEMENTS

Beurre aux herbes
Sauce vierge
Demi-glace de veau

Bintje frit
Gratin
Patates pilées à l'ail confit

PÂTES FRAÎCHES

RAVIOLI DU MOMENT 28

FETTUCCINE CALIBRÉ 33

Guanciale – poivre noir – pecorino romano – œuf confit – crème

PIZZA Bientôt...

DESSERT

DESSERT DU MOMENT 12

GELATO (CITRON, PISTACHE OU CHOCOLAT) 12

Huile de caméline torréfiée - fruit lyophilisé

GÂTEAU FROMAGE 12

Confiture du moment – huile de caméline

LA PLANCHE (pp.) 24

Fromages – charcuteries – confiture – noix – fruits – parfait de foie gras