



AMUSE-BOUCHES

GAZPACHO ESPRESSO	12
BONBONS DE GRAVLAX Labneh – bagel	14
CROQUETTES DU CHEF (2)	16
HUÎTRES (6) Tequila – lime – perles 🌿	22
PIQUE-ASSIETTE DU CHEF	29

SALADES / ENTRÉES

CALMARS FRITS Rémoulade à l'argousier	34
LA STRACCIATELLA DI BUFFALA Tomate – prosciutto – pêche – cerise – roquette – pistache – rose	35
PÉTONCLES "Crème brûlée" Érable – lime kaffir – tomate – roquette 🌿	36

PÂTES

RAVIOLI COURGE Citrouille – parmesan 🌿	33
RAVIOLI NORDIQUE Homard – saumon – salicorne	36
BUCATINI CARBONARA Carpaccio de truffe noire d'été – bacon de canard – œuf – biquinho	38

PLATS

PÊCHE DU JOUR Garnitures du moment	*
PLAT TERRE DU MOMENT Selon l'inspiration du chef et les arrivages	*
DUO DE BOUDIN Purée de légumes racines – poire – pistache	42
AGNEAU CALIBRÉ Selon l'inspiration du chef et les arrivages	65
MIXED GRILL DU CHEF & ACCOMPAGNEMENTS Idéal à partager	128

PRÉ-DESSERT

ESCALOPE DE FOIE GRAS Fruits nordiques – pain d'épices au miel	19
LA PLANCHE Fromages – charcuteries – fruits (option foie gras + 8 \$)	24

DESSERTS

CHEESECAKE BASQUE	15
CROUSTADE AUX POMMES Crème glacée	16
GELATO PISTACHE	17
CHOCOLAT FONDANT FORÊT-NOIRE Crème fouettée 🌿	18
CRÈME BRÛLÉE 🌿	18

🌿 Végétarien 🌿 Sans gluten | Informez-vous, modifications possibles

Envie de prolonger l'expérience Calibré à la maison ou en événement privé?
Découvrez nos services de traiteur, de chef à domicile, de prêt-à-manger...
et explorez notre boutique de vin d'importation privée août 2026

