

CUISINE DE SAISON

ENTRÉES

- ASPERGES** ①-② 12
Oeuf parfait, émulsion de parmesan, sarrasin
- CARPACCIO DE MAIGRE** ③-④ 14
Aux agrumes, sauce ponzu, confiture d'algues
- RAVIOLES DE COCHON** ⑤-⑥ 12
Bouillon clair aromatique, shiitake, edamame, huile de wasabi, espuma de mâche

DESSERTS

- PAVLOVA** ⑦-⑧ 12
Fruits rouges
- MARQUISE** ⑨-⑩ 12
Au chocolat, crumble
- GANACHE RHUBARBE** ⑪-⑫ 12
Crumble vanille, crème montée, sésame noir et glacé amande

PLATS

- AUBERGINE ET NOIX DE VEAU** ⑬-⑭ 27
Aubergines confites au miso, jus de veau, sirop de dattes, noix de veau basse température
- POMMES ANNA ET LIEU JAUNE** ⑮-⑯ 23
Pommes Anna, sabaillon au fumet de poisson au raifort
- COROTTES ET FAUX FILET** ⑰-⑱ 29
Câpres, purée de carottes à l'orange, crumble olives, sauce chimichurri, kumquats
- FENOUIL BRAISÉ** ⑲-⑳ 22
Panis et safran et nage de curry

À PARTAGER

- LA PLANCHE APÉRITIVE (PETITE OU GRANDE)** 15/29
Charcuteries & fromages
- ASSIETTE DE FROMAGES** ① 9
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES** ② 11

MENU DÉCOUVERTE 39€

Entrée + Plat végétarien + Dessert

MENU DÉGUSTATION 49€

Entrée + Plat + Dessert



SEASONAL CUISINE

STARTERS

- ASPARAGUS** ①-② 12
Perfect egg, parmesan emulsion, buckwheat
- LEAN FISH CARPACCIO** ③-④ 14
With citrus, ponzu sauce, seaweed jam
- PORK RAVIOLI** ⑤-⑥ 12
Aromatic clear broth, shiitake, edamame, wasabi oil, lamb's lettuce foam

DESSERTS

- PAVLOVA** ⑦-⑧ 12
With red berries
- CHOCOLATE MARQUISE** ⑨-⑩ 12
Whith crumble
- RHUBARB GANACHE** ⑪-⑫ 12
Vanilla crumble, whipped cream, black sesame, almond ice cream

MAINS

- EGGPLANT AND LOW-TEMPERATURE VEAL** ⑬-⑭ 27
Miso-glazed eggplant, veal juice, date syrop
- POMMES ANNA AND YELLOW POLLACK** ⑮-⑯ 28
Pommes Anna, sabayon with fish fumet and horseradish
- CARROTS AND SIRLOIN** ⑰-⑱ 29
Capers, corattos puree with orange, olive crumble, chimichurri sauce, kumquats
- FAUX FILET & CARROT MOUSSE** ⑲-⑳ 22
Carrot mousse, yellow carrot raw, faux filet d'Aubrac, seasoning with herbs and spices

TO SHARE

- APERITIF BOARD (SMALL OR LARGE)** 15 / 29
Charcuterie & cheese
- CHEESE PLATE** ① 9
- CHARCUTERIE PLATE** ② 11

DISCOVERY MENU 39€

Starter + Vegetarian dish + Dessert

TASTING MENU 49€

Starter + Main course + Dessert



TOUS LES WEEKENDS — DE 11H30 À 15H

BRUNCH

39€ PAR PERSONNE

BOISSON CHAUDE + SOFT + VIENNOISERIE + FOCACCIA
MAISON + LÉGUMES RÔTIES + DESSERT

TOUS LES WEEKENDS — DE 11H30 À 15H

BRUNCH

39€ PAR PERSONNE

BOISSON CHAUDE + SOFT + VIENNOISERIE + FOCACCIA
MAISON + LÉGUMES RÔTIES + DESSERT

CAFÉ & SOFTS

- | | | | |
|---|-------|--|------|
| Espresso | 2.50 | Abatilles d'Arcachon France 75cl | 6 |
| Double espresso | 4.50 | Chateldon Puy-de-Dôme France 75cl | 7 |
| Cafetière à piston BODUM / French Press Coffee | 6 | San Pellegrino Italie Bergame 75cl | 6 |
| Latte | 5.50 | Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33cl | 5 |
| Cappuccino | 5.50 | Thé glacé maison / Homemade Iced Tea | 7 |
| Chocolat chaud/Hot chocolate | 5.50 | Thé blanc, kumquats confits au miel, pétales de rose | |
| Matcha latte | 5.50 | Lemonaid | 6 |
| Infusion | 6.50 | Citron, Orange, Gingembre, Fruit de la passion | |
| Sélection de thé au choix (spécialité chinoise) | | Jus Marcel Bio | 7 |
| Thé L'INAPERÇU | 6.50 | Orange, Pomme, Poire, Pêche, Raisin, Ananas, Tomate | |
| Thé noir, kumquats confits au miel | | Brewdog IPA 33cl | 6 |
| Thé vert, pétales de rose | | Bière sans alcool | |
| Lait végétal | +0.50 | Supplément sirop / Additional syrup | 0,30 |
| | | grenadine, menthe glaciale, pêche, cassis | |

VINS ROUGES

- Resistente Contadino, Monte Dall'Ora 1L ① - 39
2020 - Vénétie, Italie
- Pasca Rossa, Orsi Vigneto San Vito - 45
2021 - Valsamoggia, Italie
Vin nature, fruité, terreux.
- Rosso...se, Selvadolce - 69
2019 - Ligurie, Italie
- Puszta Librel, Claus Preisinger ② - 34
2021 - Burgenland, Autriche
Souplesse et fraîcheur. Notes de fruits rouges.
- Tandem, Domaine Ouled Thaleb ③ 8 38
2021 - Meknès, Maroc
Fruité avec une pointe d'épices douces et de cacao.
- Chinon, Domaine de la Marinière ④ 6.50 32
2022 - Loire, France
Rond et velouté. Plein de fruits et d'épices.
- Altura 250, Domaine Peter Sichel - 29
2017 - Languedoc, France
- Ortalécia, Domaine Peter Sichel ⑤ 8 38
2017 - Languedoc, France
Notes de fruits rouges et fraises des bois.
- Rédères, Château Del Ranq ⑥ - 34
2021 - Languedoc, France
- Poucôt, Château Del Ranq ⑦ 8 38
2022 - Languedoc, France
Vin d'une grande fraîcheur.
- Vésanie, Domaine Baptiste Nayrand - 32
2021 - Vallée du Rhône, France
- Craze-Hermitage, Yann Chave ⑧ - 45
2022 - Vallée du Rhône, France
- Hermitage, Yann Chave ⑨ - 159
2020 - Vallée du Rhône, France
- Château des Amersaux, Lalande Pomerol ⑩ 10 45
2019 - Gironde, Bordeaux, France
Gourmand et velouté. Texture onctueuse.
- Château Martet, Réserve de Famille - 69
2018 - Gironde, Bordeaux, France
- Sancerre, Domaine Vacheron ⑪ - 58
2021 - Vallée de la Loire, France

VINS BLANCS

- Le Souffle de la Lune, Le Mas de La Lune - 49
2021 - Roussillon, France
- Crescendo, Selvadolce - 58
2021 - Ligurie, Italie
- Alsace Métis, Domaine Bott-Geyl 7.50 36
2020 - Alsace, France
- Sancerre, Domaine Vacheron ⑫ 13 56
2021 - Vallée de la Loire, France
- Les Jardiniers, Domaine Peter Sichel 7 34
2020 - Languedoc, France
- L'Envol Corbières, Dom & Terre ⑬ 8 38
2021 - Languedoc, France
- Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois, - 89
Domaine Matrot
2020 - Bourgogne, France
- Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux, - 149
Domaine Matrot
2020 - Bourgogne, France
- Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive - 158
2020 - Bourgogne, France
- Trenzado, Suertes Del Marques - 52
2021 - Orotava, Espagne
- Don Carlo, De Fermo - 49
2020 - Abruzzo, Italie

VINS ROSÉS

- Cuvée C6, Domaine Clos Gautier 6.50 32
2022 - Provence, France

BULLES

- Vin pétillant Corpinnat, Can Descregut 8 34
2019 - Penedès, Espagne
- Vin pétillant Macerato, Furlani - 49
2019 - Trentino, Italie
- Vin pétillant Mirgin Brut Nature, Alta Alella - 48
2017 - Catalogne, Espagne
- Champagne Cuvée Signature, Huguonot Tassin 12 52
2020 - Champagne, France
- Champagne 1er Cru Extra Brut, Leclerc Briant - 95
2015 - Champagne, France

BIÈRES

BRASSÉES À PARIS

- BapBap Faubourg 4.5% alc 7
Bière blonde, amertume modérée, notes florales
- BapBap Blanc Bec 4.5% alc 7
Bière de blé, robe blanche, amertume douce, notes de céréales
- BapBap Vertigo 6% alc 7
Bière IPA, robe rouge, arômes fruités, malts caramélisés