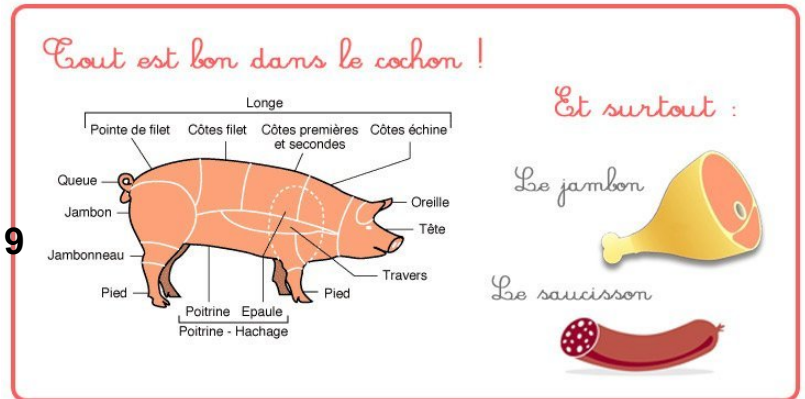


Du lard ou du cochon ?

- Jambon duroc 9
- Fouet iberique 4
- Mixte ibérique 200grs 14
- Terrine de campagne maison 9
- Tartine de joues de porc confites
- Toast de soubressade gratinés 6

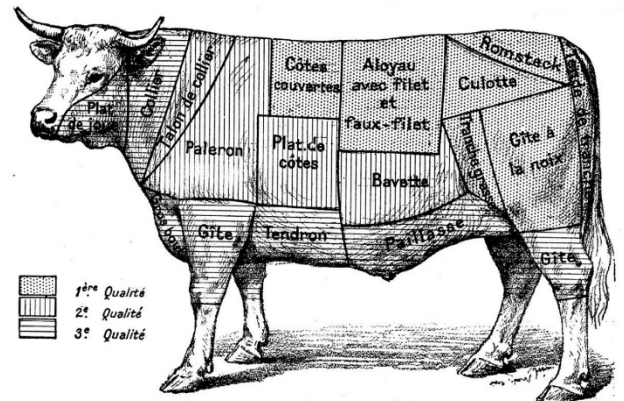


Qui vole un œuf...

- Œuf poché, crème d'asperges
- (un peu dur à partager mais trop bon) 9

...vole un bœuf !

- Tartare de bœuf (le classique) 10
- Cecina de bœuf séchée - parmesan 12
- Bonbons de ris de veau 19
- Pica pica de bavette 9
- Salade de bœuf façon thaï 8
- Faux-filet charolaise mûré 100 jours 32



BŒUF DE BOUCHERIE.
Catégories de viande usitées aux abattoirs de la Villette, à Paris.

Risottos

- Jambon Ibérique 12
- Asperges 12

Mon canard !

- Les cœurs 8
- Le foie gras 14
- Carpaccio de magret gravelax 8

Ripailles du jour !

Ami végétarien !

Assiette de légumes 10

Les soupes 6

Asperges - sauce gribiche 9

Caviar d'aubergines à tartiner 5

La mer qu'on voit danser...

Moules gratinées aux champignons	8
Saumon gravelax	10
6 Huîtres	11
12 huitres	20
Rillettes de thon	8



...Soup of the day !

Soupe du jour 6

Chèvre de Combebelle (Bize-Minervois) 5

Assortiment de Fromages de Briola (ferme bio en Corbières) 150 grs 10

Camembert au four (classique efficace !) 9

Un peu de douceur dans ce monde de brute...

Desserts du jour 6.00

Desserts carte 8.00

Ripailles du jour !