



CÔTÉ FRAIS

FRESH SELECTION

OÛfs mayonnaise croustillants <i>Crispy devilled eggs</i>	12€
Salade de betteraves & noix <i>Beetrot & walnut salad</i>	12€
Tarama maison <i>Housemade tarama</i>	14€
Pâté en croûte de volaille <i>Poultry pâté en croûte</i>	17€

CÔTÉ CHAUD

HOT SIDE

La suggestion du moment.....	UNIQUEMENT LE MIDI LUNCH ONLY	19€
<i>Chef's suggestion of the moment</i>		
Le mijoté de saison, riz basmati.....		19€
<i>Seasonal stew, basmati rice</i>		

 Curry de légumes au lait de coco.....	VÉGÉTARIEN VEGETARIAN	19€
<i>Coconut milk vegetable curry</i>		

Tataki de saumon, riz basmati, mesclun, pickles.....	26€
<i>Salmon tataki, basmati rice, mesclun greens, pickles</i>	

Burger Mademoiselle.....	26€
<i>Bun brioché artisanal, mayo sriracha, steak de bœuf français 150 grs, Abondance AOP, oignons confits et oignons grillés, lard grillé, cornichons aigres doux, laitue, frites fraîches</i>	
<i>Artisanal brioche bun, sriracha mayo, 150g french beef steak, Abondance AOP, candied onions and grilled onions, grilled bacon, sweet and sour pickles, lettuce, fresh-cut fries</i>	

Pièce du boucher (200g), sauce chimichurri, frites fraîches, salade.....	27€
<i>Butcher's cut steak (200g), chimichurri sauce, fresh-cut fries, salad</i>	

Côte de Bœuf (500g) et son jus corsé, frites fraîches, salade.....	65€
<i>Rib steak (500g) with rich jus, fresh-cut fries, salad</i>	

ET AVEC ÇA ? ANYTHING ELSE?

Cornet de frites fraîches <i>Cornet of fresh-cut fries</i>	8€
La salade verte <i>Green salad</i>	8€
Le beau morceau de fromage <i>A nice piece of cheese</i>	8€

UNIQUEMENT LE MIDI LUNCH ONLY

FORMULE DU MIDI : 25€ LUNCH SET MENU

La suggestion
du moment + dessert
Chef's suggestion + dessert

MENU ENFANT : 16€ KIDS' MENU

Poulet pané ou Poisson pané (filet de cabillaud), frites,
sirop à l'eau + petite gourmandise
*Breaded chicken or breaded fish (cod fillet), fries,
water syrup + little sweat treat*



CÔTÉ SUCRÉ

SWEET TREATS

Choux Mangue Chocolat au lait.....	8€
<i>Pate à choux, craquelin cacao, compotée et confit de mangue passion, chantilly chocolat au lait. Choux pastry, cocoa craquelin, mango-passion fruit compote and confit, milk chocolate Chantilly</i>	

Tropézienne Vanille Pécan.....	8€
<i>Brioche, crèmeux vanille, chantilly vanille, praliné pécan et pécan caramélisées. Brioche, vanilla crèmeux, vanilla whipped cream, pecan praline and caramelized pecans.</i>	

Tartelette Chocolat Mandarine.....	8€
<i>Sablé breton cacao, crèmeux chocolat noir, gruê de cacao caramélisé, confit mandarine et suprême de mandarine. Cocoa Breton shortbread, dark chocolate crèmeux, caramelized cocoa nibs, mandarin confit and mandarin segments.</i>	

Pistache et Fleur d'Oranger.....	8€
<i>Biscuit pistache, crèmeux fleur d'oranger, mousse pistache, praliné pistache et pistaches sablées. Pistachio sponge, orange blossom crèmeux, pistachio mousse, pistachio praline and sabléed pistachios.</i>	

Finger Tiramisu.....	8€
<i>Biscuit café, croustillant café, crèmeux café, mousse mascarpone et chantilly café. Coffee sponge, coffee crunch, coffee crèmeux, mascarpone mousse and coffee Chantilly.</i>	

 Finger Noisette.....	SANS GLUTEN GLUTEN-FREE	8€
<i>Biscuit noisette, crème brûlée noisette, crèmeux noisette et noisette caramélisée. Hazelnut sponge, hazelnut crème brûlée, hazelnut crèmeux and caramelized hazelnut.</i>		

Madeleine <i>Madeleine</i>	2€
----------------------------------	----

Briochette <i>Brioche</i>	3€
---------------------------------	----

Financier Amande et Caramel <i>Almond and Caramel Financier</i>	3,50€
--	-------

Cookie Noisette <i>Hazelnut Cookie</i>	4€
--	----

Muffin aux pépites de Chocolat <i>Chocolate Chip Muffin</i>	4,50€
---	-------

Cake Citron <i>Lemon Cake</i>	4,50€
-------------------------------------	-------

 Brownie Pécan <i>Pecan Brownie</i>	SANS GLUTEN GLUTEN-FREE	4,50€
--	----------------------------	-------

Crumble Pomme Cannelle <i>Apple Cinnamon Crumble</i>	4,50€
--	-------

À PARTIR DE 18H FROM 6PM ONWARD



TAPAS

CUISINE À PARTAGER... OU PAS FOOD TO SHARE... OR NOT

Gua Bao végétarien (3 pièces) <i>Vegetarian Gua Bao</i>	16€
---	-----

Gua Bao au bœuf mariné (3 pièces) <i>Marinated beef Gua Bao</i> ...	16€
---	-----

Gua Bao au poulet (3 pièces) <i>Chicken Gua Bao</i>	16€
---	-----

Tarama maison <i>Housemade tarama</i>	14€
---	-----

Tempura de crevettes (6 pièces) <i>Shrimp tempura</i>	16€
---	-----

La planche de charcuteries <i>Charcuterie board</i>	24€
---	-----

La planche de fromages <i>Cheese board</i>	16€
--	-----