## **ASSIETTES**

- 6 € CREAMY DIP, SPICY ONION ET TORTILLA CHIPS © V Tortilla de sarrasin, haricot blanc, confit d'oignon spicy
- 9 € ACCRA MOQUECA V Fried Accra de carotte, sauce coco-tomate, piquillos et piment vert, pickle de piment vert, coriandre
- 10 € FROMAGE FRAIS RÔTI © Fromage frais de brebis, miel pimenté, sumac, carvi, coriandre
- 8 € POTATOES CHURROS DELUXE (Fied) Churros de pomme de terre, sauce Kreamy deluxe, Tomme du Béarn
- 7 € CARPACCIO DE BETTERAVE © V Carpaccio de betterave, vinaigrette sésame, pickle de betterave, cébette, gomasio
- 11 € POIREAU FONDANT, SAUCE DU DIMANCHE Poireau, beurre blanc crémé au vermouth
- 13 € PORTOBELLO RÔTI, SAUCE POIVRE VERT Portobello, chapelure beurre persillé, sauce poivre vert, épinard
- 9 € PATATE DOUCE COCO-MASALA © V Patate douce rôtie au garam masala, sauce cococitronnelle, huile de paprika fumé, coriandre
- 9 € FREGOLA À LA CRÈME DE COMTÉ, OEUF COULANT Petite pâte sarde, jaune d'œuf, crème de comté, beurre de sauge
- 13 € PITHIVIERS, JUS RÉDUIT Tourte feuilletée, farce aux shitake et champignon de Paris, jus de légumes réduit

## 4 € RAVIOLI POLONAIS

la paire Ravioli polonais aux champignons et au chou pointu, sauce crémeuse au raifort, huile d'aneth

8 € TEMPURA DE PLEUROTE V (Fied) Pleurote frite, mayo citronnée

## **DESSERTS**

- 9€ PARIS - BEYROUTH Choux, crème sésame, craquelin sésame, pralin, fleur d'oranger
- 10 € TATIN DE PRUNE Pâte feuilletée, prunes confites, crème, huile de thym
- RAISIN GIVRÉ 👽 Sorbet raisin, sirop de vin perdu, raisin noir, gavotte
- 10 € CHOCO ZAATAR **(V** Tarte cacao, pralin de courge et zaatar, crémeux choco
- **UNE FEUILLE** 9€ Pâte filo caramélisée, crème vanille fumée, caramel citron noir, oxalis
- 3,5 € SORBET © V Sorbet au choix : Fraise, Raisin









La liste des allergènes contenus dans nos assiettes est disponible ici et auprès de nos équipe.

