

Formule Brunch 28€

- Boisson chaude
- Jus pressé (orange, citron, pamplemousse)
- Oeuf poché béneédicté ou norvégien ou végétarien, ou avocado toast ou fluffy pancake salé (bacon, oeuf sirop d'érable)
- Brioche perdu caramel au beurre salé glace vanille ou Pancake au sirop d'érable
- Viennoiserie au choix (pain au chocolat ou croissant)



Garniture au choix :

- Purée aérienne
 - Mesclun aux noix et pickles de légumes
 - Légumes de saison rôti
 - Frites maison
- (supplément +5€)


Entrées ▾

- Velouté du moment 9,00
- Trio végé : oignon rings, houmous de betterave, caviar d'aubergine 10,50
- Camembert rôti, thym et miel 11,00
- Croque truffé, jambon, comté 14,00
- Tartare saumon et avocat 13,00

Plats ▾

- Poulet rôti et son jus, purée aérienne 18,00
- Tartare de bœuf au couteau 100% français & ses frites 18,00
- Bacon Burger Summum, mayonnaise relevée & ses frites 18,00
- Filet de saumon mi-cuit, beurre blanc aux herbes vierge acidulé 19,00
- Salade de chèvre chaud 16,00
- Raviole de Royan aux champignons, crème de truffe 19,00
- Côte de bœuf VBF pour 2 personnes 65,00
- Pièce du boucher salade & ses frites (sauce béarnaise ou poivre) 18,00
- Poisson grillé du marché, sauce vierge 17,00
- Menu enfant : steak haché, frites 10,00

Pizzas au feu de bois ▾ À partir de 12h

- Margherita 12,00
Sauce tomate, fior di latte, basilic frais
- Regina 14,00
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, basilic frais
- Tartufata 17,00
Crème de ricotta à la truffe, fior di latte, jambon blanc OU jambon de dinde, roquette, champignons de Paris, tomates cerises, parmigiano reggiano DOP
- Quattro Formaggi 16,00
Crème de ricotta, gorgonzola, fior di latte, scamorza fumée, parmigiano reggiano DOP, roquette, tomates cerises
- Burrata 17,00
Sauce tomate, fior di latte, burrata, roquette, tomates cerises
- Vegetariana  15,00
Sauce pesto, fior di latte, légumes d'été grillés, roquette, tomates cerises, pesto
- Napoletana 16,00
Sauce tomate, mozzarella di buffala, câpres, anchois, basilic frais, origan, coulis d'oignons
- Norvegese 18,00
Crème de ricotta, courgettes, scamorza, saumon fumé, crème d'avocat,

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison dans notre manufacture située dans le 18^{ème} à Paris

- Mousse au chocolat "parfait", brisures croquantes 7,00
- Minestrone de fruits frais de saison 6,00
- Crème brûlée vanillée 6,00
- Tarte tatin individuelle, crème légère 5,00
- Mi-cuit au chocolat, glace vanille 6,50
- 6,50