

## À PARTAGER / TO SHARE

	<b>Panisses de pois chiche, crème d'olive noire</b> • 🌾	22€
	<i>Chickpeas farinata with black olive cream</i>	
	<b>Pissaladière maison aux oignons confits, anchois de Cantabrie &amp; olives taggiasche</b> •	25€
	<i>Onion confit pissaladiere, Cantabria anchovies &amp; Taggiasca olives</i>	
🍴	<b>Planche de charcuterie &amp; fromages affinés</b>	32€
	<i>Charcuterie &amp; aged cheeses platters</i>	
🍴	<b>Saumon fumé, crème fermière aux herbes fraîches</b>	29€
	<i>Smoked salmon, fresh herbs cream</i>	
	<b>Caviar, blinis et condiments</b>	
	<i>Caviar with buckwheat blinis and condiments</i>	
	Prunier Oscière 30g	120€
	Astara platine 30g	95€

## PLATS / DISHES

	<b>Filet de loup grillé, haricots verts et beurre blanc au citron</b> 🌾	42€
	<i>Grilled sea bass fillet, green beans and lemon beurre blanc</i>	
🍴	<b>Burrata des Pouilles, tomates cerises, pesto pistache et framboises</b> • 🌾	31€
	<i>Pugliese creamy burrata, local tomatoes, pistachio pesto &amp; raspberries</i>	
	<b>Smash burger &amp; frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, ketchup</b>	31€
	<i>Smash burger and french fries - Brioche bread, hamburger, cheddar, ketchup</i>	

## PÂTES / PASTA

🍴	<b>Maccheroni frais / Fresh maccheroni</b>	
	<b>Sauce napolitaine, beurre</b>	26€
	<i>Neapolitan sauce and butter</i>	
	<b>Sauce bolognaise</b>	29€
	<i>Bolognese sauce</i>	
	<b>Sauce pesto</b>	27€
	<i>Pesto sauce</i>	