

À PARTAGER / TO SHARE

- Panisses de pois chiche, crème d'olive noire** • 🌾 19€
Chickpeas farinata with black olive cream
- Pissaladière maison aux oignons confits, anchois de Cantabrie & olives taggiasche** • 22€
Onion confit pissaladiere, Cantabria anchovies & Taggiasca olives
- Caviar, blinis et condiments**
Caviar with buckwheat blinis and condiments
- Prunier Oscietàre 30g 120€
 Astara platine 30g 95€

PLATS / DISHES

- Filet de loup grillé, haricots verts et beurre blanc au citron** 🌾 39€
Grilled sea bass fillet, green beans and lemon beurre blanc
- ☾ **Burrata des Pouilles, tomates cerises, pesto pistache et framboises** • 🌾 29€
Pugliese creamy burrata, local tomatoes, pistachio pesto & raspberries
- Smash burger & frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, ketchup** 29€
Smash burger and french fries - Brioche bread, hamburger, cheddar, ketchup

PÂTES / PASTA

- ☾ **Maccheroni frais / Fresh maccheroni**
- Sauce napolitaine, beurre** 26€
Neapolitan sauce and butter
- Sauce bolognaise** 29€
Bolognese sauce
- Sauce pesto** 27€
Pesto sauce