

**TOUS LES JOURS** 11H30-13H30 17H00-MINUIT SAUF LE DIMANCHE SOIR

304212/767187

### **ANTIPASTI**

### PLATS

ANTIPASTI		PLAIS	
MISS J ROLL			
( Rouleau de printemps à l'avocat , carotte , chou , menthe, sauce au sésame Asian fusion )	1 390f	GYOZAS Choisissez votre parfum!     Gyozas au champignon, oignons , herbes	2 470F
		Gyozas au crevettes	
INDY NAAN CHEESE	990F	VITELLO TONATO	2 590F
(Pain naan maison , , huile d'olive extra vierge d'Espagne fromages, épices , olives)		(lamelles de filet de veau, sauce mayonnaise à base de thon œuf, anchois câpres, huile d'olive, citron, basilic)	
Option Serrano 60G 390F Option burrata 125G 690F	F		
SASHIMI DULCE	1 200F	GRAVLAX Choisissez votre parfum!	1 995F
(Sashimi de thon au chocolat blanc , huile d'olive,	ĺ	Gravlax de saumon infusé au rhum, coco, citron vert)	
soja, miel, citron , coriandre ,		• Gravlax de saumon , huile d'olive , crème aneth	
FRENCH BOARD	1 690F	• Gravlax de saumon , huile d'olive , truffade , parmesan	
(Planche de saucisson sec , beurre , pain maison)		GRAVLAX DE SAINT JACQUES	0.0005
CORNETTO DI FETA	1 590F	Choisissez votre parfum!	2 990F
(Croissant au jambon fumé, tomates séchées, fêta, confiture maison de tomates, basilic, huile d'olive)	1	Gravlax de saint Jacques crème de champagne , citron herbes	
DISCO FRIES	1 690F	<ul> <li>Carpaccio de saint Jacques au combawa, citron, herbes, huile d'olive)</li> </ul>	
(Frites maison , sauces fromagères , sauce fusion)			
option truffade 350F		DÉLICE DEHLI (Selon arrivage)	2 490F
ROYAL CHICKEN LIVER	1 200F	SOUPE DE POISSON ( poisson , crevettes , oignon, huile d olive , tomate , rouille à l'ail )	
(Mousse de foie de volaille , crème , beurre, ail , cognac thym, Romarin , pain maison toasté) LE FESTIN DU FROMAGER		GRATIN AU HOMARD au curry & coco	2 690F
(Camembert rôti au four, miel et herbes de Provence,	2 280F		
bacon)		WONG DUCK CRÊPE	2 690F
FOIE GRAS DU 12		(Canard laqué, crêpes à la coréenne, oignons verts, concombres, sauce Pékin Duck)	
Toast de foie gras sur brioche maison	1 500F	TIGRE QUI PLEURE	2 900F
<ul> <li>Assiette de foie gras, chutney maison, brioche maison toastée</li> </ul>	2 990F	(Filet de bœuf mariné et snaké, sauce Asian fusion, gingembre, piment, coriandre, purée maison du jour)	
ASSIETTE DE SERRANO	2 300F	SAVEUR TENDRE ( selon arrivage , boeuf/agneau/porc)	2 900F
(Serrano, beurre, cornichons, pain maison)		(Pièce de viande marinée et cuite à basse	
ASSIETTE DE PATA NEGRA Selon arrivage	2 900F	température au cumin, Sichuan, thym, mousseline de légumes du jour )	
ORIGAN FRITES FÊTA	GM 1 190F	SAVOYARDE	2 900F
ORIGAN FRITES PARMESAN TRUFFADE	GM 1 290F	Gratin de pomme de terre , oignons rissolés, crème, vin	

# **SIDE**

**GM 1090F PM 990F SALADE** 

(Salade, parmesan, huile d'olive)

FRITES DE PATATES DOUCES

**PURÉE MAISON** 

(Purée de pomme de terre , beurre , crème)

**FRITES MAISON** 

option truffade 350F

blanc, 3 fromages, Serrano, salade

**GNOCCHIS DU CHEF** 

**PASTA** 

• Gnocchis fourrés au fromage , crème , champignon

• gnocchis de squash au chèvre, noisette, ail

Choisissez votre parfum

Option jambon 350F

2 490F

Option burrata 125G 690F

## LES PLANCHES DU 12

#### PLANCHE DE LA MER

(Sashimi de thon , Gyoza aux crevettes , rillettes de thon tandoori, gratin de homard curry&coco, purée de pomme de terre au beurre salé)

5 500F

#### **MIX ON BOARD**

(Assortiment de fromages , charcuterie, fruits, fruits secs, pain, beurre, pickles, chutney maison , olives, miel, cornichons)

4 200F

#### **FESTIN DU 12 GLASSER (30MN)**

(Côte de bœuf 500 g, copeaux de foie gras, frites maison, moutarde, salade verte)

6 950F

### UNIQUEMENT LE MIDI

(Demandez à nos serveurs)

REPAS AFFAIRE 2900F PLAT DU JOUR / CAFÉ NESPRESSO

SALADE DU JOUR

1995F

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPA: