

11h30 - 15h

BRUNCH

dimanche midi

25 €



pain, beurre, confiture

-

pain perdu salé, épinards,
saumon fumé maison,
champignons, oeuf poché,
crème de zaatar

-

boisson chaude
jus de pomme ou orange

softs



eau plate Thonon 75cl 6

eau pétillante Vals 75cl 6

eau pétillante Abatilles 75cl - 8

coca / zéro / perrier 33cl - 5

citronnade / orange pressée jus de
pomme - 5

gingembre - 6



apéritifs

bière blonde
25cl / 50cl - 4 / 8

bière ipa - 5 / 9

picon bière - 5 / 10

bière bouteille 33cl - 6

pastis / ricard - 4

kir royal - 15



cocktails

negroni

gin, campari, vermouth, zest

spritz

aperol / campari / liqueur piment /
sureau

smoke margarita

mezcal, agave, triple sec, citron, piment

rosemary's

gin, fenouil, baies, romarin

ginger julep

rhum, gingembre, citron, menthe

expresso martini

vodka, café, liqueur de café

sour des enfants + 2 €

gin des enfants, citron, sucre,
blanc d'oeuf

sans alcool

gin tonic /
moscow mule



la carte

entrées

oeuf mollet, déclinaison d'asperges, pistaches émietées - 11

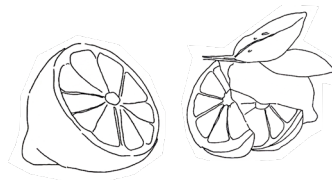
ardoise de fromages, selon arrivage, roquette - 12

burrata - betterave, poire, crumble de sésame, miel, huile d'olive - 13

poulpe - en carpaccio, huile de sésame, citron, shiso, oeufs de poisson - 14

foie gras de canard - maison, 60g, mariné au porto et cognac, chutney - 17

plats

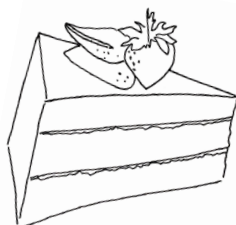


udon - caccio & pepe, pecorino, jaune d'oeuf confit, poivre - 18

tartare de bœuf - préparé minute, pommes de terre, salade verte - 19

filet de bar - légumes rotis, beurre blanc verveine - 23

filet de bœuf - poêlé, pommes de terre, sauce au poivre, os à moëlle - 29



desserts

tarte au citron - meringue, basilic - 9

mi-cuit au cœur coulant, chocolat, piment d'Espelette, sorbet mangue - 9

pain des enfants perdus, brioche façon pain perdu, glace vanille - 9

café gourmand, café, crème brûlée, pain perdu, sorbet, fruits - 10