

Les desserts

Generoso tiramisu traditionnel au café	12,00€
Mousse au chocolat 65% noir	10,00€
Brioche façon pain perdu & caramel	12,00€
Cookie géant, boule de glace vanille & éclats de noisettes	14,00€
Crème brûlée à la vanille	12,00€
Gaufre traditionnelle au chocolat	12,00€
Churros comme à la fête foraine	12,00€



Les entrées

Avocado toast, cœur de brioche grillé au beurre, guacamole maison & œuf poché	17, 50€
Œuf Bénédicte, saumon fumé, sur cœur de brioche & sauce hollandaise	19, 00€
Brique de chèvre frit & crème blanche	18, 00€
Camembert rôti au thym, miel, ail, noix & ses mouillettes grillées . . .	18, 00€
Œuf croustillant, velouté des bois & pleurotes sautées	14, 00€
Beignets de mozzarella	17, 00€
Arancini de la Nona, crème de truffe & une montagne de parmesan . .	19, 00€
Club du chef	20, 00€
Tartare de tomate et chantilly de burrata	20, 00€
Caviar d'aubergine à partager	18, 00€
Crispy rice , tartare de thon épicé	21, 00€
Assiette de saumon gravelax, sauce blanche	16, 00€
Pizzetta (à partager)	
• Au saumon avec compote de tomates et mayonnaise à la truffe	25, 00€

Les salades

Salade César au saumon (fumé ou cuit)	22, 00€
Salade Halumi (pané ou grillé)	20, 00€

Les plats

Steak de thon, sauce poivre & frites paille	24, 00€
Fish and chips pané à la panko, frites & sauce tartare	26, 00€
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc	26, 00€
Brochette de saumon pané	24, 00€
Risotto forestier, champignons divers, pleurotes & parmesan	23, 00€
Burger de chèvre pané	20, 00€
Sole meunière	63, 00€

Accompagnements : Pomme mousseline ou nature ou gratinée, Riz blanc, Frites maison, Frites patate douce, Mesclun

Pasta

Linguine au citron & tartare de thon	27, 00€
Rigatoni à la tomate, burrata	26, 00€
Linguine à la boutargue	26, 50€
Rigatoni à la truffe	26, 00€