

ENTRÉES

CALMARS FRITS, TABBOULEH, YOGOURT AU SUMAC | 18

BURRATA, POMME, POIREAU, ESTRAGON, NOIX DE PIN | 23

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER, COURGE, CERISE DE TERRE | 26

RIS DE VEAU, BAO AU BACON DE WAGYU, POIRE ASIATIQUE, GINGEMBRE | 25

TARTARE DE BOEUF, SALSA DE GUAJILLO ET ARACHIDE, TORTILLA FRIT | 24 / 40

PLATS

STEAK & FRITES, SAUCE BORDELAISE | 45

SANDWICH « FRENCH DIP » DE CONTRE-FILET, SAUCE BORDELAISE, FRITES | 43

PIEVRE GRILLÉE, RAGOÛT DE PIMENT DOUX, FÈVES CANNELLINI, SAUCE XO | 45

CANARD POUR DEUX: SAUCISSE, CUISSE, MAGRET, SAUCE FOIE GRAS | 87

SPAGHETTI "AGLIO E OLIO", RAPINI, PARMESAN, PATA NEGRA | 38

COUPE DU BOUCHER | PRIX DU MARCHÉ

MENU DÉGUSTATION

5 SERVICE

TABLE ENTIÈRE

PAR PERSONNE | 120

ACCORD METS ET VINS | 50

À-CÔTÉS

FRITES DE LUXE | 13

CHAMPIGNONS À L'AIL | 18

SALADE VERTE | 14

BROCOLI, LABNEH, PISTACHE | 16

SAUCES

BÉARNAISE | 10

BORDELAISE | 9

FOIE GRAS | 12

ROQUEFORT | 10

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL | 5

PARIS-BREST | 10 / 16

BOMBE D'ALASKA | 16