

DÉPÔT LÉGAL

Christophe Adam



NOS TAPAS

- * **French Riviera**, pousses d'épinard, pois chiche, filet de thon à l'huile d'olive, tomates cerises, concombre, oeuf dur, vinaigrette à l'origan / 12€
- * **Burrata crémeuse**, pistou de pistache d'Iran, figes, tomates cerises jaunes, granola légal maison / 13€
- * **Les Tops Œufs** mayonnaise à la truffe, avec des petites herbes et beaucoup de petits croutons à l'ail / 10€
- * **Ceviche de daurade**, pomelo, édamame, avocat et sa sauce coco coriandre / 13€
- * **Saumon d'Ecosse mariné**, grenade, marinade gingembre, Yuzu / 13€
- * **Gambas grillées** aux tranchettes de chorizo et basilic / 14€
- * **Tarama** à la truffe / 11€
- * **Finger Croque Élysées**, fromage frais et zestes de citron vert, saumon fumé de Norvège / 10€
- * **Finger Croque Vivienne**, chiffonnade de jambon blanc Breton au sel de Guérande, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum / 10€
- * «100% friends», **Terrine de campagne** de mon copain Bruno « LA RÉGALADE » servie avec le bon « Pain du coin » de Benoit Castel et petits cornichons / 12€
- * **Tartare de bœuf fumé**, mayonnaise curcuma, tomates confites et tuiles de parmesan / 13€
- * **BB New Yorkais**, beaucoup de pastrami, du cheddar, mayonnaise aux herbes / 14€
- * **Petites patates**, sauce cheddar et crispy oignon / 12€
- * **Pita fourré au fromage**, sauce yaourt coriandre, menthe et grenade / 13€

NOS PLANCHES

PLANCHE CÔTÉ MER / 29€

Tataki de saumon aux deux sésames, tarama à la truffe, tartare de saumon frais au citron vert et coeur de saumon fumé

PLANCHE CÔTÉ TERRE / 29€

Chiffonnade de boeuf fumé, pastrami, tataki de boeuf aux deux sésames et tartare de boeuf fumé

NOS VINS QUI DÉGLINGUENT !!!



15cl



75cl

LES BLANCS

Zangre - Domaine Cros Poujol - IGP OC	6,00€	20,00€
1892 - Domaine Paul Mas - IGP OC // BIO	7,00€	25,00€
La Perdrix de l'année - Les Bêtes curieuses - Muscadet Dèvre et Maine	8,00€	30,00€
Rare Carignan blanc - Olivier Coste - IGP OC	8,00€	30,00€
Rift 71 - J.Loron - Mâcon Villages	9,00€	35,00€
François Cherrier - Domaine du Lorient - Menetou- Salon	9,00€	35,00€
Vaucoupin - Domaine Gautheron - Chablis 1 ^{er} cru		45,00€
Les Plantenays - Domaine Louis Max - Rully // BIO		50,00€

LES ROSÉS

Casanova - Domaine D'Aghione - IGP Corse // VEGAN	6,00€	30,00€
Whispering Angel - Château d'Esclans - Côtes de Provence	7,00€	35,00€

LES ROUGES

Première nature - Gabriel Meffre - IGP OC	6,00€	20,00€
Cinsault - Olivier Coste - IGP OC - Carbonne neutre	7,00€	25,00€
La Retro - Domaine Lafage - Vin de France	8,00€	30,00€
Rift 69 - J.Loron - Beaujolais Villages	8,00€	30,00€
Maris Zulu - Château Maris - Vin de France // BIO	9,00€	35,00€
Gran Sasso - Montepulciano // BIO		35,00€
Château de Marsannay - Marsannay		55,00€