

# DÉPÔT LÉGAL

Christophe Adam



## NOS PLANCHES

### NEW CÔTÉ FROMAGE

La belle sélection de fromage et ses condiments de saison de la maison «Quatrehome» première femme meilleure ouvrier de France en 2000 /22€

### CÔTÉ MER

Tataki de saumon aux deux sésames, tarama à la truffe, tartare de saumon frais au citron vert et coeur de saumon fumé /29€

## NOS TAPAS

\* **ŒUFS MIMOSA** gribiche, ventrêche de thon, p'tits croutons, câpres, cornichons /12€

NEW \* **POIREAUX CRAYONS**, Aïoli à l'encre de sèche, poutargue, oeufs de caille /14€

\* **BELLA BURRATA**, burrata des Pouilles bien crémeuse, des figues fraîches, brocolinis, huile d'olive fumée et un bon pesto de roquette /14€

\* **CEVICHE DE DAURADE**, avocat, concombre et sauce mangue passion /15€

\* **CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ** de Montbéliard, mayonnaise yuzu, fleurs de pensée et de bourrache, huile de yuzu, citron caviar et tomates crispy /15€

THE KING \* **FINGER CROQUE VIVIENNE**, chiffonnade de jambon blanc Breton au sel de Guérande, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum et beaufort d'Alpage /10€

NEW \* **PATATES STOCKHOLM**, pommes de terre grenaille, sauce beurre noisette, oeufs de poisson et crispy oignon /14€

NEW \* **LA PITAZZA D'AUTOMNE**, pain pita, potimarron confit, beaufort d'Alpage, pesto de persil, champignons de Paris, fromage frais, graines de courges torréfiées et romarin /14€

\* **NACHOOOOS**, chips de maïs, cheddar et salsaaa (avocat, maïs, poivron, oignon) /13€

\* **TARTINES TS**, tarama à la truffe et sprats fumés, concombre libanais, zestes de citron et sésame noir /13€

# NOS VINS QUI DÉGLINGUENT !!!



## LES BLANCS

Zangre - Domaine Cros Pujol - 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 <sup>er</sup> cru		45,00€

## 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

Pemière 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€