

LUNCH MENU

À PARTAGER TO SHARE

Le guacamole minute. <i>The guacamole made to measure.</i>		18€
Les gambas croustillantes à la menthe. <i>The crispy prawns with mint, sweet chili sauce.</i>	x4	18€
	x6	24€
Les arrancini à la sicilienne. <i>Sicilian arrancini balls.</i>	x6	16€
Le croque-monsieur à la truffe. <i>The croque-Monsieur with truffle.</i>		21€

LA SÉLECTION DE PLATS THE SELECTION OF MAIN DISHES

Le ceviche de thon mariné au soja et à l'huile de noixette, courge butternut onctueuse. <i>Tuna ceviche marinated in soy and hazelnut oil, creamy butternut squash.</i>	24€
Le carpaccio de bœuf « Héritage », vinaigrette au wasabi et sésame, radis daïkon. <i>« Héritage », beef carpaccio, wasabi and sesame vinaigrette, daikon radish.</i>	22€
La salade frisée à la sauce Romesco, œuf mollet et lardons grillés. <i>Frisée salad with Romesco sauce, soft-boiled egg, and grilled bacon.</i>	19€
La salade de lentilles vertes du Puy aux fruits secs, courge butternut rôties et fêta. <i>Puy green lentil salad with dried fruits, roasted butternut squash, and feta.</i>	19€

LUNCH MENU

Le suprême de pintade en cuisson douce, **34€**
mille-feuille de pomme de terre, figues glacées au vinaigre balsamique.
Slowly cooked guinea fowl supreme,
potato mille-feuille, and balsamic glazed figs.

Le filet de daurade rôti, risotto de fregola sarda, écume d'olives Kalamata. **32€**
Roasted fillet of sea bream, fregola sarda risotto, Kalamata olive foam.

Les pâtes fraîches aux champignons d'automne, **26€**
crème légère d'estragon et Pecorino.
Fresh pasta with autumn mushrooms, tarragon cream and Pecorino.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON

THE HOMEMADE SIDES

Le cookpot de légumes de saison The seasonal vegetable cookpot	9€
Pommes frites French fries	9€
Pommes purée Mashed potatoes	9€
Salade verte Green salad	8€

LUNCH MENU

POUR FINIR EN DOUCEUR... TO FINISH ON A SWEET NOTE...

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF). **16€**
Selection of matured cheeses by Mons (MOF).

L'assiette de fruits frais de saison. **16€**
A plate of fresh seasonal fruits.

Le cookie « minute », **14€**
chocolat et caramel au beurre salé et crème glacée vanille.
The cookie, chocolate and salted butter caramel with vanilla ice cream.

Le soufflé au rhum de Martinique, sorbet au fruit de la passion. **16€**
Martinique rum soufflé, passion fruit sorbet.

Assortiment de glaces et sorbets. **1 boule / 1 scoop - 4€**
Assortment of ice creams and sorbets. **2 boules / 2 scoops - 8€**
3 boules / 3 scoops - 12€

Glaces : vanille, chocolat, café.
Ice creams : vanilla, chocolate, coffee.

Sorbets : framboise, noix de coco, mangue, citron.
Sorbets : raspberry, coconut, mango, lemon.

LE **roof**

LE roof