



Apéro-Time (15h-22h30)

Tataki de Thon, Avocat & Citron confit
Poulpe braisé & mariné, Agrumes & Graines croustillantes
Poulet des Dombes croustillant au Jambon truffé
Cœurs de Canard sautés, Lardo salato & Persillade
Burrata crémeuse, Condiment de Tomate & Basilic
Escargots en tempura & mayonnaise légère Savora
Tartare de Veau, Anchois fumés & Herbes fraîches



L'Empire du Cochon

Pluma française grillée, Tian & Vierge Piquillos, Noisettes & Kalamansi
Carré de Porcelet rôti, Pommes grenailles fondantes & Ail des Ours
Ribs de Cochon ibérique, laquage Barbecue & Frites maison



Bœuf sur le Grill

Hambourgeois de Galice au Piment d'Espelette (175g), Cheddar & Lard fumé
Onglet Hershire ou Entrecôte maturée (500g) grillés & Chutney Bacon
« servi au choix avec ceviche de Légumes, Frites ou Grenailles fondantes »



Sortie du Poulailier

Magret de Canard rôti, Sucrine & sauce Chimichurri
Caille farcie au Foie Gras, Carottes fumées & jus acidulé

9 €
7 €
7 €
8 €
9 €
7 €
10 €

15 €
18 €

7 €
8 €
8 €
7 €
10 €

17 €
18 €
17 €

18 €
18/38€

18 €
17 €

Underwater



Classique Fish & Chips, crème de Bresse "tartare"
Haut-Bar cuit en vapeur douce, Fenouil & Aioli

Sweets



CheeseCake au Thé Matcha & Kiwi
Chocolat Caramel & glace Brioche perdue
Soupe & Yaourt glacé aux Fruits rouges
Orange Sanguine, Chocolat blanc & sorbet Estragon
Irish coffee Gourmand

Lunch's (hors week-end-Suggestions à l'ardoise)

14€ le plat du jour, 18 € les 2 plats, 22 € les 3 plats

Brunch 29 € (samedi et dimanche, de 12 à 15h)

Jus de fruits, Café & Thé

Buffet sucré & salé (à discretion)

Œuf & Lard fermiers ou Burrata & Tomate

Au choix : Roast of the day / Hambourgeois / Truite de nos régions / Fish & Chips

Dessert à la carte