



carte du 19/11/22

Assiettes à partager

Carpaccio de morue marinée aux herbes 9

Poireaux au four, huile d'estragon, pistaches 10

Charcuterie cecina de boeuf séché et feuilles de pain 10

Filets d'anchois de Cantabrie et baies rouges 11

Foccacia fermentation longue 72h au four à bois 3

Pizzas au levain

Crème de betterave, burrata, câpres, ciboulette 17

Tomate jaune, ail, câpres, origan, tomates séchées, basilic 15

Huile d'ail, mozzarella, radicchio, gorgonzola, noix, cresson 17

Tomate rouge, mozzarella, saucisse de porc au piment, basilic 15

Tomate, pesto roquette, coppa, pignons, amandes, parmesan 17

Tomate jaune, filets d'anchois de Cantabrie, burrata, basilic 18

Desserts

Crème vanille, crumble et pommes rôties, caramel, noisettes 7

Tiramisu aux œufs frais et café 7

Gâteau à l'orange moelleux imbibé au sirop d'orange 7

A boire avec les desserts

Ambré 2010 9

Rancio sec 9

Eau de vie de Merlot 8

Pétillant artisanal de pommes 4

Café expresso Costa-rica-Ethiopie 2

Café filtre Colombie (min 4 pers) 4

Tous les plats de la carte sont cuisinés ici avec des ingrédients issus de petits producteurs qui travaillent de façon naturelle, dans le respect de la terre et du vivant. Notre pâte a fermenté pendant 48 heures, elle est souple et humide et se mange avec des couverts.