

TO SHARE

ANCHOÏADE 12€

Sélection de Légumes de saison, Concombre, Tomates «Cerises», Oignons nouveaux, Croûtons, Cèleri

Seasonal Vegetables selection, Cucumber, Cherry Tomatoes, young Onions, Croutons and Celery branch

BRANDADE 12€

Morue Cuite avec Pomme de terre, Huile d'Olive vierge extra, Ail avec Croûtons

Desalted Cod Baked with Potatoes, extra Virgin Olive Oil, Garlic Croutons

SAUMON 17€

Saumon Fumé au bois de hêtre, servi avec Toast, Crème fraîche et Citron

Salmon beech wood home-Smoked served with Toast, Cream and Lemon

FOIE GRAS 14€

De Canard en pot et Chutney, Toast de Pain de campagne Grillé

Duck Foie Gras and Fruit Chutney, Grilled countryside Toast of loaf Bread

PANISSE 9€

Farine de Pois Chiche Frite, servie avec une Mayonnaise Pimentée

Chickpea Purée pan Fried, served with Spicy Mayonnaise

GASPACHO 12€

De Légumes et Fruits servi froid, Tartine de Tapenade noire

Fruits and Vegetables Gazpacho served cold, black Olives Tapenade on Toast