











Menu midi / Lunch menu

Entrées | Appetizers


Potage du moment ou Salade mixte <i>Seasonal soup or Mixed salad</i>	12	
Salade de gésiers de canard confits, noix, pommes, vinaigrette balsamique <i>Confit duck gizzards salad, walnuts, apples, balsamic vinaigrette</i>	15	
Aubergine alla parmigiana, sauce pomodoro <i>Eggplant alla parmigiana, pomodoro sauce</i>	15	
Boudin noir maison, purée de pommes, confiture de bacon <i>Homemade black pudding, apple purée, bacon jam</i>	16	

Plats principaux | Main Fare

Risotto à la courge, graines de citrouille <i>Squash risotto, pumpkin seeds</i>	25	
Vivaneaux, orzo citroné, sauce aux herbes fraîches <i>Red snapper, lemony orzo, fresh herbs sauce</i>	28	
Caille au cari, pommes de terre parisienne, sauce aux raisins <i>Curried quail, Parisian potatoes, grape sauce</i>	32	
Bavette de bœuf marinée, frites maison, sauce au poivre <i>Marinated flank steak, home-fries, pepper sauce</i>	32	

Choix d'accompagnement – frites, salade, purée de légumes ou légumes sautés
Choice of side – fries, salad, mashed vegetables or sauteed vegetables

Dessert | Sweet Endings

Affogato vanille / <i>Vanilla affogato</i>	10	
Crème brûlée du moment / <i>Crème brûlée of the day</i>	10	
Moelleux au chocolat / <i>Chocolate molten</i>	13	
Sorbet et glace maison / <i>Homemade sorbet and ice cream</i>	11	