
TAPAS

CROSTINI	14	HUÎTRES	17
CROSTINI (2), TOMATES CONFITES ET PROSCIUTTO		HUÎTRES (4) DU CHEF AVEC SA MIGNONETTE À L'ESTRAGON ET POIVRE NOIR	
Crostinis (2), candied tomatoes and prosciutto		Oysters (4) with tarragon and black pepper mignonette	
ARANCINI	15	FOIE GRAS	20
ARANCINI AUX SAUCISSES ITALIENNES ET RAPINI (3)		FOIE GRAS AU TORCHON ET COULIS DE MANGUE, AVEC PAIN BRIOCHÉ	
Italian sausage and rapini arancini (3)		Tea towel foie gras, mango coulis and brioche bread	
TARTARE DE SAUMON	(100g) 16 (200g) 30	ANTIPASTO POUR 2	70
TARTARE DE SAUMON EN DUO – GRENADE, CONCOMBRES, LIME ET SAUMON FUMÉ – OIGNONS ROUGES MARINÉS ET FIOR DI LATTE SERVIS AVEC CROÛTONS		ANTIPASTO DU CHEF – PROSCIUTTO, CACCIATORE, SOPPRESSATA, CAMEMBERT, FROMAGE CATHEDRAL, GRISSINI, CREVETTES ET FOCCACCIA	
Salmon tartare duo – pomegranate, cucumbers, lime, and smoked salmon – marinated red onions and Fior di latte served with croutons		Chef's antipasto – prosciutto, cacciatore, soppressata, camembert, Cathedral cheese, grissini, shrimp, and focaccia	
TARTARE DE BŒUF	(100g) 18 (200g) 34	CHARCUTERIES	20
TARTARE DE BŒUF – CORNICHONS, CÂPRES ET ÉCHALOTES FRANÇAISES, SERVI AVEC CROÛTONS		ASSIETTE DE CHARCUTERIES DU CHEF	
Beef tartar with pickles, capers and French shallots, served with croutons		Chef's charcuterie platter	
CREVETTES	16	FROMAGES	20
CREVETTES CROUSTILLANTES (7), MAYONNAISE AU WASABI		ASSIETTE DE FROMAGES DU CHEF	
Crispy shrimps (7), wasabi mayonnaise		Chef's cheese platter	
AILES DE POULET	13	NACHOS	13
AILES DE POULET (6) – SAUCE BUFFALO		NACHOS AVEC SALSA, CRÈME SÛRE ET FROMAGE GRATINÉ	
Chicken wings (6) – Buffalo sauce		Nachos with salsa, sour cream and cheese	

