CARTE FOOD

FUET 100% PUR PORC FRANÇAIS 7 . - €
sélection au choix, consultez notre barman

de 19h à 22h

PLANCHE MIXTE 20.-€

PLANCHE DE FROMAGES 18.-€

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16.-€

STRACCIATELLA 12.-€
pickles d'oignon rouge, miel à la truffe

GUACAMOLE MAISON 9 . - €
pousses de coriandre et tortillas

FOCACCIA À PARTAGER 15.-€
saumon fumé Bømlo, fromage frais,
condiment au yuzu et pousses d'herbes

LE FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON 23.-€
de chez Soulard :
condiment aux pommes et coings, délicatement relevé à la moutarde, cœur de frisée, vinaigrette au verjus

PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON 6 . - €
Pommes de terre accompagnées
d'une sauce tartare et d'une sauce BBQ maison



FOOD MENU

100% FRENCH PORK FUET — 7 . - €
selection available, please ask our bartender

From 7pm to 10pm

MIXED BOARD — 20.-€

CHEESE BOARD — 18.-€

CHARCUTERIE BOARD — 16.-€

STRACCIATELLA — 12.-€
pickled red onion and truffle honey

HOMEMADE GUACAMOLE — 9 . - €
coriander shoots and tortillas

FOCACCIA TO SHARE — 15.-€
Bømlo smoked salmon, fresh cheese,
yuzu condiment and herb shoots

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS — 23.-€
from Soulard
apple and quince condiment, delicately seasoned with
mustard, frisée heart, verjus vinaigrette

PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE — 6 . - €
Chips accompanied with homade tartare and barbecue sauce

