

CARTE FOOD

de 19h à 22h

PLANCHE MIXTE 20.- €

PLANCHE DE FROMAGES  18.- €

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16.- €

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

GUACAMOLE MAISON 
pousses de coriandre et tortillas 9.- €

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

LE FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON 21.- €
de chez Soulard :
mariné à l'umeshu, condiment à la prune rouge

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



FOOD MENU

From 7pm to 10pm

MIXED BOARD	20.- €
CHEESE BOARD 	18.- €
CHARCUTERIE BOARD	16.- €
STRACCIATELLA  pickled red onion and truffle honey	12.- €
HOMEMADE GUACAMOLE  coriander shoots and tortillas	9.- €
FOCACCIA TO SHARE  Bømlo smoked salmon, fresh cheese, yuzu condiment and herb shoots	15.- €
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS from Soulard marinated in umeshu, red plum condiment	21.- €
PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE  Chips accompanied with homemade tartare and barbecue sauce	6.- €

