

Formule Comptoir

Tous les jours, de 18h à 19h30 et après 21h30

Verre de vin maison ou Negroni + assiette au choix- 14€

-Fusilli à la Puttanesca (v)

-Casareccia au pesto orties-pissenlits (v)

-Tartare de Bœuf, mesclun, anchoïade

Charcuteries artisanales :

30g de chaque+ cornichons et crostinis 18€

Lomo corse / coppa corse / Cecina de Bœuf

Fromages affinés :

30g de chaque+ crackers au pavot+ miel de pays 15€

Ossau Iraty (Brebis) / Comté Réserve (Vache)/ Crottin de chavignol (Chèvre)

Merci à nos fournisseurs :

Tomates de Provence : Aurélien Ricaud

Légumes biologiques : *la ferme du peuplier, Hof Segers, Daan Desmet, De Leener,*

Poissons et coquillages : *Criée de Loctudy (Bretagne), criée de Saint-Jean-de-Luz*

Porc Ibaïama : *Éric Ospital (Pays Basque), Viandes maturées : Boucherie Lalauze (Paris),*

Beurre fermier : *Crémerie « Au bon Beurre » (Pas de Calais)*

Café et thés bio Eden (ixelles)

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous êtes végétarien ou si vous suivez un régime particulier.

Merci de nous indiquer vos souhaits à temps.

Tous nos mets peuvent contenir : des céréales avec des glutens, des crustacés, des mollusques, du poisson, des œufs, des fruits à coques, des graines de sésame.

Le menu gourmand : Entrée+ plat + dessert : 37€

+ 2 verres de vin suggestion : 49€

Au choix en taille entrée ou en plat

- Arancini à l'Ossau Iraty et riz sauvage (v)
- Focaccia aux légumes grillés bios (v)
- Variation de tomates de Provence, a cru, en tartare, gaspacho et sorbet (v)
- Mozzarella fumée ultra fraîche, artichauts grillés, houmous au sésame (v)
- Daurade royale grillée, fenouils confits, riz sauvage, sauce romesco
- Tartare d'onglet de Bœuf coupé au couteau, anchoïade, mesclun du jardin
- Filet de Canette des Dombes, carottes, oranges, cresson de jardin
- Tranches de gigot de Porcelet, laquées au miel, tagliatelles, condiment moutarde

Entrée seule 13€, plat seul 22€

(v) végétarien

La carte de saison

En entrée / en plat

- Foie gras de Canard poêlé, rhubarbe, pain perdu aux épices 19€ / 30€
- Ris de Veau croustillant, bisque de langoustines, purée de petits pois 21€ / 34€
- Turbot sauvage, écrasée de pommes de terre au poulpe 21€ / 34€
- Supplément truffe noire d'été 10€

Les Desserts maison

- Pavlova Cerises noires, mousse de maquée 8€
- Baba minute au rhum, chantilly légère 10€
- Mousse tiède chocolat 70%, sorbet chocolat/piment d'Espelette 9€
- Tarte au citron meringuée 8€
- Sorbets au choix : pamplemousse, melon, chocolat 6€

Lors de votre venue certains plats peuvent être modifiés selon le marché.

Merci de votre compréhension.

Tous nos plats sont « faits maison » avec des produits frais.