
Et cætera...

R E S T A U R A N T

Moules marinières (échalotes, vin blanc, ail et persil)	23
Moules dijonnaise (vin blanc, moutarde et crème)	23
Moules gorgonzola et pommes	25
Pennine au pesto	24
Légumes grillés, olives noires, feta, roquette, minis tomates et pesto	
Gnocchi poêlés au canard confit	25
Pesto rosso, sauce tomate, rapini et parmesan	
Pavé de morue poêlé	27
Compotée de tomates à l'ail grillé, salsa verde, citron confit, haricots noirs frits et riz safrané	
Confit de canard au garam masala	27
Pois chiches aux légumes racine, abricots, coriandre frais, zeste d'orange	
Bavette de bœuf	28
Jardinière méditerranéenne, sauce échalotes, frites et mayo épicée	
Pastilla d'agneau effiloché et côtelettes	28
Légumes grillés, fromage fêta, figues et jus d'agneau aux épices	
Ravioli de homard	28
Crémeuse au citron et estragon, poivron rouge confit, goberge frite	
Tajine d'agneau aux épices marocaines	28
Épices du Maroc, grelots rôtis, légumes et merguez	
Paëlla du chef	29
Crevettes, pétoncles, chorizo, moules, pilon de poulet, vin blanc, riz safrané et tomate	
Tartare de bœuf	29
Échalotes, cornichons, câpres, pesto rosso, tuile de parmesan, frites pour la portion plat	
Linguine aux fruits de mer	32
Moules, crevettes, pétoncles, saumon, tomates séchées	
Queue de homard et filet mignon	50
Jardinière méditerranéenne et riz	