

ZE CARTE

- DE 12:00 A 14:00 & DE 19:00 A 21:45 -

ZE ENTREPLATS

TEMPEH – HOUMOUS – TOMATE SALSA 2 4

TEMPEH – HUMUS- TOMATO SALSA
TEMPEH - HUMUS - TOMATENSALSA



ARRANCINI – ARTICHAUT – SCAMORZA 2 4

ARRANCINI – ARTICHOKE – SCAMORZA
ARANCINI - ARTISCHOCKE- SCAMORZA



MALAKOFFS – CASSIS – BETTERAVE CHIOGGIA 2 4

MALAKOFFS - BLACKCURRANT – CHIOGGIA BEET
MALAKOFFS – SCHWARZE JOHANNISBEERE - RÜBE



CEVICHE DAURADE – PETITS POIS – THE VERT 2 7

CEVICHE SEA BREAM - PEAS – GREEN TEA
CEVICHE SEEBRASSE - ERBSEN - GRÜNER TEE



CARPACCIO BOEUF – RICOTTA – MÛRE 2 9

BEEF CARPACCIO – RICOTTA - BLACKBERRY
RINDERCARPACCIO – RICOTTA - BROMBEERE



RAVIOLE DE LIEU JAUNE – TOMATE – CRESSON 2 9

POLLACK RAVIOLI - TOMATO – WATERCRESS
RAVIOLE VON SEELACHS - TOMATE – KRESSE



THON ROUGE – KIWI – RADIS NOIR 3 2

RED TUNA - KIWI - BLACK RADISH
ROTER THUNFISCH - KIWI - SCHWARZER RETTICH



JOUE DE PORC IBERIQUE – FREGOLA SARDA – PIQUILLOS 2 9

IBERIAN PORK CHEEK – FREGOLA SARDA – PIQUILLOS
IBERISCHE SCHWEINEBACKE – FREGOLA SARDA – PIQUILLOS



LEGUMES DU SOLEIL – BOULE DE BELP – ROQUETTE 2 4

SUNNY VEGETABLES – BERP BALL – ROCKET SALAD
SONNIGES GEMÜSE – BELPER KNOLLE – RUCOLASALAT



CANARD MATURÉ – MAÏS – FRAMBOISE 3 4

MATURED DUCK – CORN – RASPBERRY
GEREIFTE ENTE – MAIS - HIMBEERE



ZE BŒUF

SERVI SELON ARRIVAGE

**PIÈCES DE BŒUF DE NOS ÉLEVEURS LOCAUX
MATURÉES PAR NOS SOINS OU NOS FOURNISSEURS**

FILET 200GR 5 8

ENTRECÔTE 250GR 5 4

PARISIENNE 250GR 5 2

**CÔTE 800GR MIN
LES 100GR** 1 6

VERSION ROSSINI + 1 4
FOIE GRAS POËLÉ & SAUCE À LA TRUFFE

ZE DOUCEURS

LE FAMEUX MOELLEUX DE VINCENT 1 6
MOELLEUX – CAMEL SALÉ – MENDIANT NOISETTE

LE CHOCOLAT 1 6
CRÈME BRÛLÉE – CHOCOLAT BLOND – POPCORN

LE VERGER SELON LES SAISONS 1 6
SABLÉ BRETON – PÊCHES – VERVEINE CITRON

LE SORBET MAISON ARROSÉ 1 8
ABRICOT – BAIES ROSES – PINE FLORAL GIN

ZE CLASSIQUE 1 6
PANNA COTTA – PISTACHE - FRAMBOISE

ZE FROMAGES DE CHEZ JUMI 1 6

ZE CAFÉ GOURMAND 1 4