

Notre carte à emporter selon disponibilité

**Commander jusqu'à 16h00 pour un pick-up à 19h**

**N'hésitez pas à nous demander pour d'autres plats dont vous auriez envie**

**Entrées**

<b>Sashimi de poisson</b> Soja et avocat / <i>Fish sashimi, soja and avocado</i>	<b>24 €</b>
<b>Tranche de Foie Gras maison</b> / <i>Foie gras terrine</i>	<b>27 €</b>
<b>Carpaccio de Saint-Jacques françaises</b> / <i>French scallops carpaccio</i>	<b>26 €</b>

**Plats**

<b>Tataki de Boeuf ou Saumon</b> Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, coriandre et riz Thaï, <i>Beef Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce</i>	<b>24 €</b>
<b>Gnocchis Maison façon carbonara</b> <i>Homemade gnocchis, carbonara style bacon</i>	<b>20 €</b>
<b>Bouillon Thaï de Poisson, feuille de citron et lait de coco</b> <i>Thai Fish Broth with coconut milk, ginger, lemongrass and kaffir lime leaves</i> Supplément riz 4€/pers	<b>20 €</b>



**A commander 24 h à l'avance**

<b><u>Koulibiac de saumon</u></b> (minimum 4 personnes) Saumon en pâte feuilletée, épinard et champignons, <i>Salmon Koulibiac puff pastry, spinach and mushroom,</i>	<b>31 € /personne</b> Cuisson 25 minutes à 200 degrés <i>Cooking 25 minutes at 200 degrees</i>
<b><u>Filet de Bœuf Wellington</u></b> (minimum 4 personnes) Filet de bœuf en pâte feuilletée, épinard et champignons <i>Wellington beef fillet in puff pastry, spinach and mushrooms</i>	<b>40 € /personne</b> Cuisson 25 minutes à 200 degrés <i>Cooking 25 minutes at 200 degrees</i>
<b><u>Poulet rôti et pommes de terre dans son jus</u></b> (pour 4 personnes) <i>Roasted chicken and potatoes in its juice</i>	<b>19 € /personne</b>
<b><u>Côte de Veau, pommes de terre grenailles</u></b> (pour 2 personnes) <i>Veal Chop, Grenaille potatoes</i>	<b>35 € /personne</b>
<b><u>Côte de Boeuf, pommes de terre grenailles</u></b> (pour 2 personnes) <i>Rib of beef, Grenaille potatoes</i>	<b>50 € /personne</b>