

# PLANCHES A PARTAGER

## SOIR

## LES PLANCHES POISSONS

<b>Truite fumée</b> & salade	10 €
<b>Tataki de thon</b> & salade	18 €
<b>Tartare de saumon 90g   180g</b> & salade	9.50   19 €

## LES PLANCHES VIANDES

<b>Œuf cocotte BIO</b> poules élevées en plein air, au choix: <u>8 minutes</u>	8 €
. aux cèpes	8 €
. aux lardons & emmental	8 €
. au chorizo doux	8 €
. au parmesan	9 €
<b>Terrine maison</b> & pickles d'oignon rouge	15 €
<b>Saucisson de Naples</b> & pickles	18 €
<b>Flammenküche</b> façon Charlotte <u>15 minutes</u>	19 €
<b>Tartare de bœuf au couteau à l'italienne</b> câpres & parmesan	20 €
<b>Assortiment de charcuteries</b> & salade	

## LES PLANCHES FROMAGES

<b>Saint Marcellin rôti au romarin</b> & salade <u>8 minutes</u>	11 €
<b>Reblochon rôti au romarin</b> & salade <u>10 minutes</u>	18 €
<b>Burrata</b> farcie au pesto & éclats de noisette	19.50 €
<b>Fromages 4   8 tranches</b> & salade	11   22 €

## LES FRAICHEURS

<b>Crudivore</b>	8 €
légumes frais divers & verrine de crème ciboulette	
<b>Tartines à l'italienne x2</b>	16 €
pain, fromage frais, salade, mozzarella, légumes marinés & pesto	

## LA PAS PAREILLE

<b>Pain à l'ail</b> beurre, ail & persil	8 €
--	-----

### LA JANVIER

Houmous d'artichauts & parmesan  
+  
Tartine : roquette, fromage frais, coppa & pesto rouge  
+  
Crème de Brie aux cacahuètes  
+  
Houmous de tomates confites

26€

### L'ITALIENNE

Pancetta aux herbes, braisée au Barolo  
+  
Jambon de Parme 36 mois  
+  
Bresaola fumé  
+  
Burratina

29€

### LA MIXTE

Charcuteries  
+  
Fromages  
+  
Salade

26€

FAIT  
MAISON

ORIGINES VIANDES & POISSONS : saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | lard et lardons U.E. | pancetta ITA | jambon de Parme ITA | bresaola fumée ITA | speck ITA | chorizo ESP | saucisson Naples ITA | bœuf FRA | jambon cru FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | œufs FRA

<b>Assortiment de fromages</b>	11 €
<b>Faisselle</b> coulis de fruits OU persil & fleur de sel	7 €
<b>Panna cotta</b> coulis de fruits OU de caramel beurre salé	8 €
<b>Cœur coulant au chocolat</b>	8 €
coulis de fruits OU de caramel beurre salé	
<b>Tiramisu</b>	8 €
<b>Ananas rôti</b> mascarpone & éclats de biscuit	8 €
<b>Gourmands</b>	9.50   11   16.50 €
café   thé OU tisane   Champagne	

## DESSERTS

<b>Profiteroles façon Madeleine</b>	9 €
glace vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly	
<b>Glaces OU Sorbets</b>	2€   boule
<b>Café OU Chocolat liégeois</b>	9 €
<b>Coupe glacée Limoncello</b>	9 €
sorbet citron & Limoncello	
<b>Coupe glacée Bounty</b> glace coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly	9 €
<b>Coupe glacée Baileys</b>	9 €
glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly	
<b>Colonel</b>	9 €
sorbet citron & vodka	