

WEEKEND

BY **l'assable**
BISTROT

ENTRE AMIS

Terrine du moment - 12
Saint-Marcellin rôti - 14
Pata Negra Ibérica (50g) - 23
Sardinillas « Gallegas » - 24
Saumon fumé, crème citron-raifort - 20
Caviar « Kaviari » (25g) - 94

POUR COMMENCER

Œuf mayonnaise aux herbes, salade de lentilles - 13
Tartare de boeuf thaï au couteau, salade frisée - 14 / 28
Salade de betteraves, féta, magret de canard fumé - 14
Ceviche de daurade, coco, pickles - 18

NOTRE PLAT CANAILLE À L'ARDOISE - 2 pers

NOS PLATS

Escalope de veau milanaise aux herbes - 25
Bavette d'« Auberdeen Angus » - 26
Souris d'agneau confite aux fruits secs - 24
Maquereau grillé entier, sauce gribiche - 26
Très Belle Sole meunière (500g), jus citronné - 48

ACCOMPAGNEMENTS

Purée maison
Pousses d'épinard marinade « thaï »
Courgettes violon et piquillos
Patate douce et citron confit
(Supplément - 6)

FROMAGES - DESSERTS

Fromages affinés par Marie-Anne Cantin - 14
Riz au lait à la praline rose - 12
Incontournable Soufflé au chocolat - 15
Dessert du moment - 14
Glaces & Sorbets maison - 8

AU VERRE - 14cl

Rouge

Saint-Nicolas de Bourgueil - 9
Chateau cru Godard - 10
AOC « le Temps est Venu » - 12
Pinot Noir « Côte d'Or » - 12

Blanc

Château Marjosse - 9
Anjou en Chenin - 10
Le Moulin - 12
Chablis 1er cru - 14

Rosé

Domaine Vallon des Glauges - 9
Minuty Prestige - 12

COCKTAILS & BULLES

Fiorente Spritz - 13
Moscou Mule - 13
Negroni - 13
Whisky Sour - 13
Gin Tonic - 13
Coupe de Pol Roger - 14
Coupe de Billecart rosé - 22