

L'apéritif : Spritz Lutèce	10
mix de noix façon chouchou	6
olives Bella di Cerignola	6
pickles de concombre gochugaru, sesame	7
anchois de Cantabrie	10
Coppa Gombiletti	10
tarama noir caramel soja et café, lait ribot, nori	12
sardines à l'escabèche chimichurri	14
comté 24 mois	10
oeufs du diable	9
gazpacho épicé fraises, tomates datterini, chips de tomate, tagète	14
tagliatelle maison petit pois, asperge sauvage, ail des ours	26
tempura de fleurs de courgette ricotta fumée, miel de mangue	16
moules de bouchot soubressade, citronnelle, garum de parmesan	18
Gambero Rosso tartare kimchi melon en aguachile, capucine	25
turbot ajo blanco, haricot vert, pêche blanche, cassis	28
croquette de mapo tofu porc, salsa brava, aioli	10
entrecôte Angus sauce verte, padron	48
vitello tonnato câpres frites, asperges blanches	21
pannacotta feuille de figuier, cerise, pistache	10
choux chocolat caramel Guinness, caviar	16

L'apéritif : Spritz Lutèce	10
mixed nuts smoked & spiced	6
olives Bella di Cerignola	6
pickled cucumbers gochugaru, sesame	7
Cantabrian anchovies	10
Coppa Gombiletti	10
black tarama soy and coffee caramel, buttermilk, nori	12
marinated sardines chimichurri	14
comté 24 months	10
deviled eggs	9
spicy gazpacho strawberry, datterini, tomato chips, marigold	14
homemade tagliatelle green peas, asparagus, wild garlic	26
zucchini flower tempura smoked ricotta, fermented mango honey	16
mussels sobrasada, lemongrass, parmesan garum	18
Gambero Rosso tartare kmichi melon aguachile, nasturtium	25
turbot ajo blanco, green beans, white peach, blackcurrant	28
mapo tofu croquette pork, salsa brava, aioli	10
Angus strip steak green sauce, padron	48
vitello tonato fried capers, white asparagus	21
pannacotta fig leaf, cherries, pistachio	10
chocolate choux Guinness caramel, caviar	16

digestifs

xérès 6cl	
manzanilla / pedro ximenez	9
eaux de vie , 3cl	
poire, Sab's	16
cassis, Capreolus	26
citron / fraise, Abstract	14
liqueurs 5cl	
coings sauvages / noix verte, Cazottes	14
guins & guignes / myrtille / prunelle, Cazotte	14
fine, marc 5cl	
fine de Bourgogne, Sab's	14
marc du Jura, Buronfosse	14
calvados, armagnac et cognac 5cl	
armagnac Résistance, Laballe	14
calvados VSOP / XO, Drouin	14/22
cognac brothers blend / sélection Saint-Sauvant, Merlet	14/22
rhum 5cl	
Barbados, 5 ans, Planteray	14
le Rocher, Clarin	15
whiskey 5cl	
Yamazaki 12 ans, Japon	25
Hibiki, Japon	22
La Piautre, France	16
Yellow Spot 12 ans, Irlande	14
tequila 3cl	
reposado,Codigo	16
mezcal 3cl	
sierra negra / mexicano / tepestate, Destilado	16

merci à nos fournisseurs - Le Zingam - Umami - Les Vergers Saint-Eustache - Tom Saveurs - Huguenin Coopérative Axuria (64) - Conserverie Olasagasti (Basque) - Monsieur Suzu (72) - Laurent Berrurier (95) - Hûîtres David Hervé (17) - Fromagerie Boujon (74) - La Ferme de l'Envol (91) - Kura de Bourgogne (71) - Langevine (49) - GAEC Rigault (95) - Rete in Campagna (Sicile) - Qualitalia (Italie)

Tous les prix sont en euros, taxes et service compris.es
Merci de nous préciser toutes allergies lors de votre commande.

Bar et salle Irene, Aviva, Hugo, Hannes, Sole & Jeff
Cuisine Jess, Fernando, Ali, Mushi & Tharindu

L'apéritif

Spritz Lutèce	10
mix de noix façon chouchou	6
olives Bella di Cerignola	6
pickles de concombre gochugaru, sesame	7
anchois de Cantabrie	10
oeufs du diable	8
tarama noir caramel soja et café, lait ribot, nori	11
sardines à l'escabèche chimichurri	14
coppa Gombiletti	10
comté 16 mois	10
pannacotta feuille de figuier, cerise, pistachio	10

merci à nos fournisseurs

Le Zingam - Umami - Les Vergers Saint-Eustache - Tom Saveurs - Huguenin Coopérative Axuria (64) - Conserverie Olasagasti (Basque) - Monsieur Suzu (72) - Laurent Berrurier (95) - Huîtres David Hervé (17) - Fromagerie Boujon (74) - La Ferme de l'Envol (91) - Kura de Bourgogne (71) - Langevine (49) - GAEC Rigault (95) - Rete in Campagna (Sicile) - Qualitalia (Italie)

L'apéritif

Spritz Lutèce	10
mixed nuts smoked & spiced	6
olives Bella di Cerignola	6
pickled cucumbers gochugaru, sesame	7
Cantabrian anchovies	10
deviled eggs	8
black tarama soy and coffee caramel, buttermilk, nori	11
marinated sardines chimichurri	14
coppa Gombiletti	10
comté 16 months	10
pannacotta fig leaf, cherries, pistachio	10

thanks to our producers

Le Zingam - Umami - Les Vergers Saint-Eustache - Tom Saveurs - Huguenin Coopérative Axuria (64) - Conserverie Olasagasti (Basque) - Monsieur Suzu (72) - Laurent Berrurier (95) - Huitres David Hervé (17) - Fromagerie Boujon (25) - La Ferme de l'Envol (91) - Kura de Bourgogne (71) - Langevine (49) - GAEC Rigault (95) - Rete in Campagna (Sicile) - Qualitalia (Italie)