



créatures

Julien Sebbag

À PARTAGER

* FOCACCIA, huile d'olive Focaccia, olive oil	7,5€	PATATE DOUCE BRÛLÉE, yaourt grecque & salade d'herbes Burnt sweet potato, greek yogurt & herb salad	14€
* TZATZÍKI, concombre, graine de tournesol & aneth Tzatziki, cucumber, sunflower seeds & dill	9€	AVOCADO TOAST, tomates cerise confites, cream cheese, sésame & chili flakes Avocado toast, candied cherry tomatoes, cream cheese, sesame & chili flakes	19€
* GUACAMOLE DE BROCOLIS, oignons pickles Broccoli guacamole, pickled onions	9€	MUSHROOM TOAST, champignons sautés, comté gratiné, yaourt au persil & œuf au plat, soupçon de za'atar Mushroom toast, sautéed mushrooms, comté cheese gratin, parsley yogurt & fried egg, hint of za'atar	20€
* ŒUF MAYO, À L'ESTRAGON, bread crumbs Mayonnaise egg, with tarragon, bread crumbs	9€	AUBERGINE MILANAISE, roquette et parmesan Milanese-style eggplant, arugula and parmesan	18€
* BURRATA & LÉGUMES DE PRINTEMPS, petits pois, haricots plats, quinoa, roquette Burrata & spring vegetables, peas, flat beans, quinoa, arugula	22€	* FOCACCIA DE COURGETTE DE COULEUR, stracciatella, olive noir, oignon rouge mariné au sumac Colored zucchini focaccia, stracciatella, black olives, sumac-marinated red onion	21€
SALADE DE FENOUIL & ORANGE, pousse d'épinard, vinaigrette sésame, miel et citron Fennel & Orange salad, baby spinach, sesame, honey and lemon vinaigrette	15€	POMMES DE TERRE RISSOLÉES, câpre à tige, aioli & œuf mollet Fried potatoes, capers, aioli & soft-boiled egg	14€
TARTARE DE TOMATE ŒUR DE BŒUF AU COUTEAU, huile de ciboulette, échalotte Handcut heirloom tomato tartar, chive oil, shallots	19€	ASPERGES LAQUÉES, chèvre, noix, vinaigrette moutardé & miel Lacquered asparagus, goat cheese, walnuts, mustard & honey vinaigrette	19€
* CARPACCIO DE POIVRON ROUGE CONFIT, ricotta et amandes effilées Carpaccio of confit red bell pepper, ricotta and flaked almonds	14€		

DESSERTS

* CRUMBLE, fruits de saison
Crumble, seasonal fruits
13€

* MILLEFEUILLE, fraise et rhubarbe
Strawberry and rhubarb millefeuille
14€

MOUSSE AU CHOCOLAT, cajou, miso
Chocolate mousse, cashew, miso
13€

* GLACES ET SORBETS
Ice Creams and Sorbets

1 boule-1 scoop 6€
2 boules-2 scoops 10€
3 boules-3 scoops 14€

Vanille/Chocolat/Pistache
Framboise/Mangue/Citron basilic
Vanilla/Chocolate/Pistachio/
Raspberries/Mango/Lemon Basil

* En continu de 15h30 à 19h
Available from 15 :30 to 19 :00