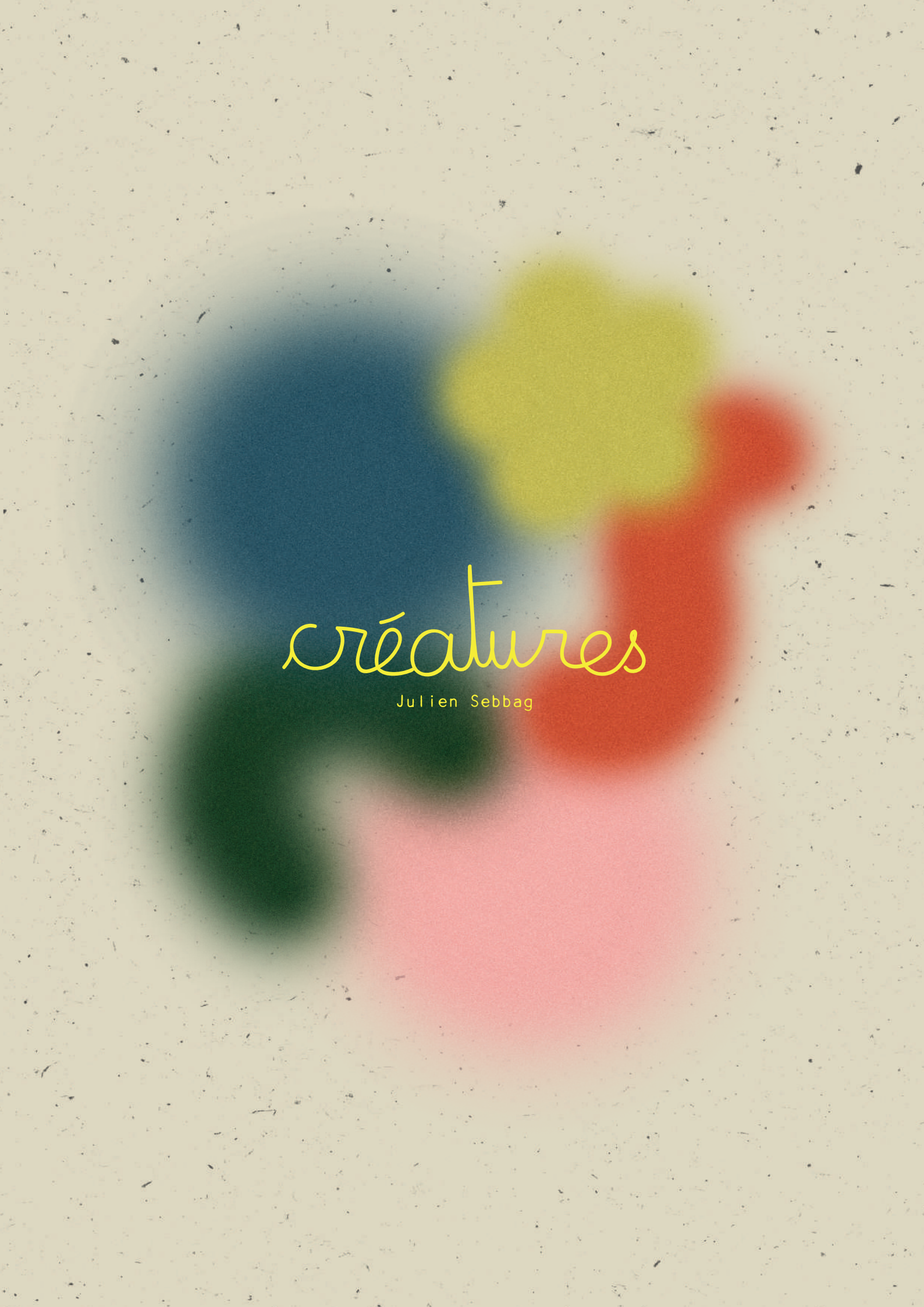




créatures

Julien Sebbag

À PARTAGER

* FOCACCIA, HUILE D'OLIVE Focaccia, olive oil	X€	PATATE DOUCE BRÛLÉE, YAOURT GRECQUE & SALADE D'HERBES Burnt Sweet Potato, Greek Yogurt & Herb Salad	X€
* TZATZÍKI, CONCOMBRE, GRAINE DE TOURNESOL & ANETH Tzatziki, cucumber, sunflower seeds & dill	X€	AVOCADO TOAST, TOMATES CERISE CONFITES, CREAM CHEESE, SÉSAME & CHILI FLAKES Avocado Toast, Candied Cherry Tomatoes, Cream Cheese, Sesame & Chili Flakes	X€
* GUACAMOLE DE BROCOLIS, OIGNONS PICKLES Broccoli guacamole, pickled onions	X€	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	X€
* ŒUF MAYO, À L'ESTRAGON, BREAD CRUMBS Mayonnaise egg, with tarragon, bread crumbs	X€	AUBERGINE MILANAISE, ROQUETTE ET PARMESAN Burnt Sweet Potato, Greek Yogurt & Herb Salad	X€
* BURRATA & LÉGUMES DE PRINTEMPS, PETITS POIS, HARICOTS PLATS, QUINOA, ROQUETTE Burrata & Spring vegetables, peas, flat beans, quinoa, arugula	X€	* FOCACCIA DE COURGETTE DE COULEUR, STRACCIATELLA, OLIVE NOIR, OIGNON ROUGE MARINÉ AU SUMAC Colored zucchini focaccia, stracciatella, black olives, sumac-marinated red onion	X€
SALADE DE FENOUIL & ORANGE, POUSSE D'ÉPINARD, VINAIGRETTE SÉSAME, MIEL ET CITRON Fennel & Orange Salad, spinach shoots, sesame, honey and lemon vinaigrette	X€	POMMES DE TERRE RISSOLÉES, CÂPRE À TIGE, AIOLI & ŒUF MOLLET Fried potatoes, capers, aioli & soft-boiled egg	X€
TARTARE DE TOMATE CŒUR DE BŒUF AU COUTEAU, HUILE DE CIBOULETTE, ÉCHALOTTE Beef Heart Tomato Tartare with a knife, chive oil, shallot	X€	ASPERGES LAQUÉES, CHÈVRE, NOIX, VINAIGRETTE MOUTARDE & MIEL Lacquered asparagus, goat cheese, walnuts, mustard & honey vinaigrette	X€
* CARPACCIO DE POIVRON ROUGE CONFIT, RICOTTA ET AMANDES EFFILÉES Carpaccio of Candied Red Pepper, Ricotta and Flaked Almonds	X€		

DESSERTS

* CRUMBLE, FRUITS DE SAISON Crumble, seasonal fruits X€	* GLACE ET SORBETS Ice Cream and Sorbets 1 boule- X€ 2 boules- X€ 3 boules- X€ Vanille/Chocolat/Pistache /Framboise/Mangue/Citron basilic Vanilla/Chocolate/Pistachio/Raspberry/ Mango/Lemon Basil
* MILLEFEUILLE, FRAISE ET RHUBARBE Strawberry and rhubarb millefeuille X€	
MOUSSE AU CHOCOLAT, CAJOU, PIMENT D'ESPELETTE Chocolate Mousse, Cashew, Espelette Pepper X€	

*En continu de 15h30 à 19h

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 CŒUR 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€	* GLACES ET SORBETS Ice Creams and Sorbets	
* MILLEFEUILLE, fraise et rhubarbe Strawberry and rhubarb millefeuille	14€	1 boule-1 scoop 6€ 2 boules-2 scoops 10€ 3 boules-3 scoops 14€	
MOUSSE AU CHOCOLAT, cajou, miso Chocolate mousse, cashew, miso	13€	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

Prix net TTC. *Service inclus. Net prices ATJ. Service included.