

## Le déjeuner

### A partager

**Houmous, pain brioché, zaatar et huile d'olive** 12 €

### Les plats

**Velouté de potimarron, curry, lait de coco, coriandre et jambon italien à la truffe** 18 €

**Tartare d'avocat, ventrèche de thon, fenouil, cœur de laitue, moutarde au miel  
betterave crapaudine, œuf poché et crème pana** 24 €

**Gnocchis de pomme de terre maison,** 24 €  
*sauce Gorgonzola et jambon italien à la truffe*

**Tarte aux champignons sur notre pâte feuilletée maison,** 22 €  
*sauce béchamel, jaune d'œuf coulant, roquette et mesclun*

**Le merveilleux Avocado au saumon fumé de la "Maison Barthouil »,** 26 €  
*œuf poché, salade d'herbes folles et grenades sur un pain maison brioché extra moelleux*

**Effiloché d'épaule d'agneau de Lozère confite** 26 €  
*Houmous, curry, coriandre, lait de coco, oeuf poché  
et salade d'herbes folles sur un pain maison brioché extra moelleux*

**Poulet fermier jaune de Normandie et aubergines japonaise** 24 €  
*laqués au soja et à l'huile de sésame sur une mousseline de topinambour (uniquement le samedi)*

**Club Paradis, jambon blanc italien à la truffe, betterave, salade, œuf poché  
et mayonnaise maison sur un pain squishy incroyablement moelleux et léger** 22 €

**Oeufs Bénédicte, sauce hollandaise, pancake, roquette et ciboulette**  
- Jambon de Parme 21 €  
- Saumon fumé de la Maison Barthouil 25 €

### Les accompagnements

**Velouté de potimarron, curry, lait de coco, coriandre** 7 €

**Mesclun et herbes folles** 4,5 €

**Sucrine** 4 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer.

## Les desserts (sur notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel)

### Les tartes

**La flamboyante** 13 €  
*Orange Tarocco de Sicile, chantilly à la fleur d'oranger du Liban,  
crèmeux à l'orange sanguine, biscuit moelleux amande et orange sanguine*

**Anna** 13 €  
*Croustillant aux noisettes du Piémont, ganache chocolat-noisette*

**Marguerite** 13 €  
*Crèmeux et gelée de citron, chantilly à la vanille de Madagascar*

### Les entremets

**L'invitation au voyage** 15 €  
*Mangue, fruit de la passion de La Réunion et ananas Pain de sucre,  
crème légère au fruit de la passion, chantilly à la vanille de Madagascar,  
génoise nuage ultra légère et moelleuse*

**Esmée** 15 €  
*Crème et mousse légère à la pistache d'Iran, chantilly à la vanille de Madagascar,  
génoise nuage et croustillant pistache*

**Charlotte** 15 €  
*Mousse chocolat et noisette, crème et chantilly légère à la noisette du Piémont,  
génoise nuage noisette et croustillant chocolat praliné*

**Mont-Blanc** 14 €  
*Crème et chantilly de marrons d'Aubenas parfumées au Earl Grey,  
meringue extra légère et chantilly à la vanille de Madagascar*

### Autres...

**L'assortiment de 4 Bontemps de saison** (nos petits sablés garnis) 12 €  
*Choco-Tonka / Citron et Vanille de Madagascar / Fruit de la passion / Poire, vanille et Rhum brun*

**Le Bontemps** (petit sablé garnis) à l'unité 4 €

**Notre merveilleux cake au citron** 8 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer.