

Le déjeuner / *The Lunch*

Du mercredi au samedi de 12h15 à 15h30 / From Wednesday to Saturday from 12:15 p.m. to 3:30 p.m.

A partager

Houmous, persil, menthe fraîche, zaatar, grenade, cebette et son pain brioché au zaatar 12 €
Hummus, parsley, fresh mint, zaatar, pomegranate, spring onions and homemade bun

Les plats

Burratine, tomates cerises Datterino de Sicile, 18 €
cebettes, grenades, tapenade et olives Taggiasches, croutons et basilic
Burrata, sherry tomatoes, oignons, taggiasches olives creme, croutons and basil

Salade plein soleil, pastèque, melon, stracciatella, jambon de Parme, grenades 21 €
cebettes, roquette, olives Taggiasches et basilic
watermelon, melon, stracciatella, Parma ham, pomegranates, spring onions, arugula, Taggiasche olives and basil

Salade méditerranéenne, ventrèche de thon, féta, tomates, concombres, 24 €
olives taggiasches, grenades, romaine, menthe fraîche, cebette et œuf poché
Tuna belly, feta, tomatoes, cucumbers, Taggiasche olives, pomegranates, romaine lettuce, fresh mint, spring onions, and poached egg

Tarte aux tomates cerises Datterino de Sicile sur notre délicieuse pâte feuilletée maison 22 €
stracciatella, tapenade d'olives Taggiasches et roquette
Sicilian Datterino cherry tomato tart on our delicious homemade puff pastry, stracciatella, Taggiasche olive tapenade and arugula

Les incroyables Trofies au pesto de notre mère 21 €
basilic, pistache, ail, parmesan et roquette
Pesto pasta, basil, pistachio, garlic, parmesan and arugula

Bun Gorgonzola, jambon italien à la truffe et roquette 22 €
Gorgonzola Bun, Italian ham with truffle and arugula

Club Paradis, jambon blanc italien à la truffe, tomates, salade, œuf poché 22 €
et mayonnaise maison sur un pain squishy incroyablement moelleux et léger
Italian ham with truffles, tomatoes, salad, poached egg and homemade mayonnaise on an incredibly soft and light squishy bun

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
Smoked salmon, poached egg, wild herb salad and pomegranate on extra soft homemade brioche bread

Effiloché d'épaule d'agneau de Lozère confite 26 €
houmous, curry, coriandre, lait de coco, oeuf poché , grenades
et salade d'herbes folles sur un pain maison brioché extra moelleux
Shredded Lozère lamb shoulder confit, hummus, curry, coriander, coconut milk, poached egg, pomegranates and wild herb salad on extra soft homemade brioche bread

Les desserts (sur notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel) *The Desserts (on our delicious shortbread with salt flour)*

Les tartes / The pies

Allégresse à la fraise 14 €
Fraises, crème légère et chantilly à la vanille de Madagascar
Strawberries, Madagascar vanilla light cream and whipped cream

Allégresse à la framboise 14 €
Framboises, gelée fraise et passion, crème légère et chantilly à la vanille de Madagascar
Raspberries, strawberry and passion fruit jelly, Madagascar vanilla light cream and whipped cream

Le Chant des Cigales 12 €
Abricots de Provence rôtis, biscuit mœlleux aux amandes, chantilly à la vanille de Madagascar
Roasted Provençal apricots, soft almond biscuit and Madagascar vanilla whipped cream

Anna 13 €
Croustillant aux noisettes du Piémont, ganache chocolat-noisette
Crispy Piedmont hazelnuts, chocolate-hazelnut ganache

Marguerite 13 €
Crèmeux et gelée de citron, chantilly à la vanille de Madagascar
Lemon curd and jelly, Madagascar vanilla whipped cream

Un Amour de Flan 10 €
à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla flan

Les entremets

Fraisier Samba 15 €
Fraises Charlotte et fruits de la passion, crème légère et chantilly à la vanille de Madagascar,
génoise nuage ultra légère et moelleuse
Strawberry Charlotte and passion fruit, Madagascar vanilla light cream and whipped cream, ultra-light and fluffy cloud sponge cake

Esmée 15 €
Crème et mousse légère à la pistache d'Iran, chantilly à la vanille de Madagascar,
génoise nuage ultra légère et moelleuse et croustillant pistache
Light Iranian pistachio cream and mousse, Madagascar vanilla whipped cream, ultra-light and fluffy cloud sponge cake and pistachio crunch

Autres...

L'assortiment de 4 Bontemps de saison (nos petits sablés garnis) 12 €
Choco-Tonka / Citron et Vanille de Madagascar / Fruit de la passion / Framboise et Vanille
Choco

Notre merveilleux cake au citron / *Our wonderful lemon cake* 8 €

Salade de fraises charlotte / *Strawberry Charlotte Salad* 12 €