

## ENTRÉES

### ANCHOIS BLANCS MARINÉS

*Salade de fenouil, croutons de levain épicés, salsa verde.*

– 14 –

### CHOU-FLEUR RÔTI

*Curcuma, Labneh, Dukkah  
(noisette, cumin, coriandre, sesame)*

– 14 –

### AILES DE POULET

*Saumurées, fumées et rôties,  
Bleu d'Elizabeth, céleri, sauce piquante.*

– 15 –

### TARTE AUX TOMATES ANCESTRALES

*Tomates cerises biologique\*, pâte feuilletée, comte.*

– 18 –

### CHOUX BRUXELLES À LA PLANCHA

*Pommes, noix de grenoble grillés,  
cœur de choux bruxelle décapé.*

– 14 –

### TARTARE DE THON ALBACORE (OCEANWISE)

*Coupé épais, pamplemousse, basilic, crème de citron,  
câpres frites, piments forts, yogourt, pousses de pois.*

– 22 –

\* DÉNOTENT DES PRODUITS BIOLOGIQUES FOURNIS PAR LES FERMES COMPLÈTEMENT LEGUMES.

## SALADES

### CAESAR DE BROCCOLI RÔTI

*Parmesan.*

– 16 –

### SALADE DE ROQUETTE

*Huile d'olive, parmesan, vinaigrette de vin rouge.*

– 12 –

### SALADE DU MARCHÉ

*Légumes saisonniers, amandes,  
vinaigrette aux agrumes.*

– 18 –

### TOMATES ET AVOCATS

*Concombre, Feta, piments forts, menthe.*

– 16 –

## PÂTES

### CAVATELLI†

*Sauce aux tomates «deux minutes», mozzarella di  
bufala, basilic\*, ail, parmesan.*

– 26 –

### RIGATONI CARBONARA

*Choux Bruxelles rôtis, jaune d'oeuf, poivre noir,  
pancetta, pecorino romano.*

– 28 –

### PAPPARDELLE† AVEC CONFIT DE VEAU

*Pois, champignons, tomate, ail, parmesan.*

– 28 –

† DÉNOTENT LES PÂTES FAITES À LA MAIN  
EN UTILISANT DE LA SÉMOULE DE BLÉ DURUM.

## PLATS PRINCIPAUX

### POULET CACCIATORE

*Poitrine rôtie, cuisse braisée, tomate, poireaux, haricots blancs, champignons.*

– 28 –

### VEAU NOURRI AU LAIT «PICCATA»

*Champignons, boulette de veau, sauce au citron.*

– 36 –

### POISSON DU JOUR

*SVP vous renseigner avec votre serveur / serveuse.*

### SAUMON BIOLOGIQUE RÔTI

*Choux bruxelles, courge butternut, purée de céleri rave, sauce vierge aux oignons.*

– 36 –

### BAVETTE BLACK ANGUS

*Carottes rôties style BBQ, chimichurri.*

– 34 –

### STEAK «NEW YORK» 5 OZ

*Pommes de terre aligot.*

– 38 –

## À CÔTÉ

### SALADE AUX ENDIVES

– 10 –

### FRITES

– 6 –

### LÉGUMES SAUTÉS

– 7.50 –

### CHAMPIGNONS SAUTÉS

– 8 –

### PURÉE DE POMMES DE TERRE

– 8 –

### FROMAGES

70g – 14 –

120g – 20 –

N'HÉSITEZ PAS DE VOUS RENSEIGNER DE NOS SPÉCIAUX AVEC VOTRE SERVEUR.

## LES CLASSIQUES

### SALADE CAESAR « STYLE » TAVERNE

*Croûtons au parmesan et polenta,  
vinaigrette aux anchois et citron.*

– 18 –

### RIGATONI CON POLPETTE

*Boulettes (veau, boeuf, porc, romano),  
sauce de tomates maison.*

– 26 –

### TARTARE AU SAUMON BIO

*Avocat, huile de chipotle, coriandre, lime, tortilla.*

– 22 –

### MACARONI & FROMAGE TAVERNE

*Comté, Vic & Berth, parmesan, mascarpone,  
tomate, pancetta, purée de truffes.*

– 30 –

### CALMARS FRITS

*Radis, trempette aux anchois.*

– 18 –

PLUSIEURS DE NOS PLATS RISQUENT D'ÊTRE EN CONTACT AVEC DES NOIX.  
S.V.P. AVISER VOTRE SERVEUR / SERVEUSE D'AVANCE SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES.