

## Assiettes à partager

<b>Carpaccio de butternut</b>	8
Butternut, ricotta, sauce aux agrumes (piquante), Grenade	
<b>Stracciatella</b>	10
Coeur de buratta crémeuse, Sumac* et origan Servi avec une focaccia au feu de bois	
<b>Sucrine et anchois de Cantabrie</b>	10
Sucrine tostée au four à bois et baies rouges	
<b>Charcuterie cecina</b>	12
Boeuf séché de Rubia Gallega Servi avec une focaccia au feu de bois	
<b>Asperges au four</b>	10
Asperges dorées au feu de bois, sauce au yaourt et sésame, copeaux de parmesan	

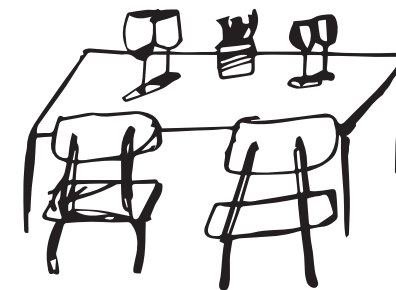


## Desserts

<b>Recuit de brebis</b> (à partir du jeudi)	6
Recuit de catalogne sud, miel de Buplèvre local, thym citron	
<b>Gâteau à l'orange</b>	7
Mousse d'amande infusée au romarin, kumquat confit	
<b>Sablé et chocolat</b>	8
Sablé, ganache chocolat, crème au citron vert	
<b>Tiramisu</b>	7
Mousse de mascarpone, biscuits, café, oeufs frais	

## Pizzas artisanales

<b>Pickles de choux rouges et Coppa</b>	15
Tomate rouge, coppa grillée, pickles de choux rouges, ciboulette, poivre	
<b>Marché vert</b>	16
Pesto d'épinards et noix, cresson de Fontaine, gorgonzola, graines de moutarde	
<b>Kalamata</b>	17
Tomate rouge relevée à l'ail, stracciatella, tapenade d'olives de Kalamata, Za'atar*, tomates confites	
<b>Margherita</b>	13
Tomate rouge, mozzarella fraîche, parmesan, basilic	
<b>Betteraves et Coppa</b>	17
Tomate rouge, stracciatella, crème de betterave, betterave jaune, coppa, cresson de Fontaine, ciboulette	
<b>Filets d'anchois de Cantabrie</b>	18
Tomate jaune, filets d'anchois de Cantabrie, basilic, stracciatella	



\*Za'atar : mélange de thym, de sumac, de graines de sésame grillées

\*Sumac : baies rouges séchées

\*Focaccia : pain plat maison à fermentation longue (72 heures)

Supplément Focaccia entière 3€