

LE PARTAGE

- Pour l'apéro, saucisson français, radis & beurre demi-sel 16
Tarama blanc ~ accompagné de pain maison 16
Comme en Grèce, le Ktipiti (poivrons, feta, yaourt grec) ~ accompagné de pain maison 14
Friture de calamars & sardines, mayonnaise citronnée 16
Falafels de pois chiche aux herbes & houmous 12
Croque-Monsieur à la truffe & jambon blanc 16
Pizzet' tomates confites, stracciatella et olives 22
Pizzet' à la crème de truffe 24
Le fromage du moment 12

ENTRÉES

- La Grecque, tomates, concombre, feta & olives de Kalamata 16
Œufs mimosa (avec ou sans) poutargue & œufs de saumon 14
Maki d'aubergine, chèvre frais & ricotta, coulis de tomate 15
Gaspacho, tomates cerises, fraises & feta 15
Burrata, pistou, tomates cerises & poivrons marinés 19
Tataki de thon, soja gingembre & mayonnaise tonkatsu 17
Gros coeur de laitue, huile d'olive & citron 14
Foie gras de canard *Fontaine de Mars...* 29
Carpaccio de bar, citron, gingembre, passion & avocat 22
Gambas croustillantes, guacamole kiwi & sauce aigre douce 18
6 Escargots maison, beurre persillé ~ amandes 20

PLATS

- Omelette blanche, chèvre, menthe & frisée 22
Gnocchi all'arrabbiata & stracciatella 24
Coquillettes en risotto à la truffe & jambon blanc 28
Château filet de boeuf & Poivre ou Béarnaise 44
Cocotte de volaille, jus à l'estragon, grenailles & champignons 32
Le tartare brasserie 26
Saumon miso & sésame, riz parfumé 34
Filet de bar, barigoule d'artichaut & citron confit 34
Poulpe & légumes grillés, pequillos & olives taggiasche 32

SAMEDI & DIMANCHE 28

Le Poulet Rôti & frites !

À PARTAGER

La Belle côte de boeuf de notre boucher J-M Boedec
pour 2 / 115
Béarnaise ou Sauce au poivre

SIDES 8

Frites maison, purée crémeuse, haricots verts,
riz parfumé, laitue, poêlée de légumes

Chef Joris Eddahri, conseillé par Flora Mikula

Prix nets en euros, taxes & services compris / Origine des viandes & Produits allergènes, consultez les informations à l'accueil du restaurant

BAR - RESTAURANT
5, AV RAPP, 75007 PARIS

