



Charcuteries

Saucisson sec nature ou au comté	11
Assiette de rosette de Lyon	17
Petit pot de rillettes de cochon et baguette – cornichons	13
Assiette charcuteries mixte - Selection of 2 charcuteries and 2 cheeses	28

Entrées

Escargots à l'ail gratinés - snails with butter, chapelure, garlic, parsley	18
Prosciutto de magret de canard fumé	24
- house cured & smoked duck breast, crostini & tapenade	
Assiette de bresaola maison - house cured rib cap, lemon, cantabrian anchovies	26
Salade de tomates & petits pois - summer herbs, tomato vinaigrette, espelette	27
Mille-feuilles de pommes de terre et torched mackerel, ajo crema, cured tuna heart	27
Tartare de bœuf au couteau	
steak tartare, heritage egg yolk, duck fat toast	28
or frites maison	35
Jambon de paris & haricots verts - Sauce tartare, fried capers, charred sourdough	33

Plats

Salade de chèvre chaud & lardons fumés - frisée, honey, toasted walnuts, grilled sourdough	29
Halibut et coquillages au beurre blanc - riz vénére, fried capers, pangrattato, lovage	44
Carré de cochon laquée, salade verte - 16oz berkshire bone in pork chop, café de paris butter	52
Onglet de bœuf à l'échalote & frites maison - grilled 7oz hanger steak, shallot and red wine sauce	46
Côte à l'os mûré, sauce bordelaise - 38oz dry-aged bone-in ribeye, frites maison	154

Desserts

Choux à la framboise et crème vanille	12
Gâteau au chocolat, crème anglaise	14
Clafoutis aux prunes, crème fraîche	14

Assiette de fromages

chef's selection of two cheeses	14
---------------------------------	----