

Un Vin de Folie

MENU



Un Vin de Folie

ENTRÉES



ESCARGOTS (X6)	18
CARPACCIO DE BETTERAVE BETTERAVE RÔTIE EN JUS, SIROP PÊCHE ET ROMARIN, ACCOMPAGNÉE D'UNE MOUSSE DE RICOTTA À LA LIME ET PISTACHES TORRÉFIÉES	15
TERRINE DU MOMENT TERRINE DU MOMENT, DÉCLINAISON D'ÉPICES, PAIN GRILLE	18,50
AUBERGINE RÔTIE AUBERGINE RÔTIE CONFITE, FETA, GRENADE, ROQUETTE, CRÈME DE BALSAMIQUE	20,50
DÉCLINAISON AUTOUR DE LA TOMATE DÉCLINAISON DE TOMATES TRICOLORES, BOCCONCINI AU PISTOU ET GRESSIN AU SÉSAME	22
ASPERGE VERTE, RICOTTA, PETIT POIS ASPERGES VERTES, CRÉMEUX DE RICOTTA À LA PISTACHE, VELOUTÉ DE PETITS POIS À L'HUILE DE MENTHE FRAÎCHE	24,50

SALADES

SALADE COMPOSÉE MESCLUN, CROÛTONS, BETTERAVE, TOMATES RONDES, CONCOMBRES, CAROTTES	18,50
CANTALOUPE, SAN DANIEL CANTALOUPE, JAMBON CRU SAN DANIEL, BOCCONCINI, ROQUETTE, VINAIGRETTE AU PORTO	25
SALADE NIÇOISE THON SAKU CONFIT, MESCLUN, HARICOTS VERTS, OEUF MOLLET, OLIVES, PICKELS D'OIGNONS ROUGES	29

PLANCHES ET COMPTOIR

PLANCHE DE FROMAGES 2 / 4 PERSONNES	38 / 65
PLANCHE DE CHARCUTERIES 2 / 4 PERSONNES	35 / 60

PÂTES

LINGUINES DE LA MER	46
PALOURDES, MOULES, CREVETTES, CALAMARS	
LINGUINES TOMATE ET LÉGUMES SAUTÉS	30
OPTIONS PARMESAN (+5)	
ORECCHIETTES A LA TARTUFATA ET JAMBON CRU	38

POISSONS

CRUDO DE SAUMON	22,50
CRUDO (SASHIMI À LA FRANÇAISE), SAUCE VIERGE À LA PROVENÇALE ET FENOUIL (ANIS) CROQUANT	
TARTARE DE SAUMON	30
TARTARE DE THON ET GUACAMOLE	34
POULPE BRAISÉ	36
POULPE BRAISÉ, SEMOULE ISRAELIENNE, RATATOUILLE ET CITRON BRÛLÉ	
PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC	38
RISOTTO, PETITS POIS, PARMESAN	
PAVE DE THON AU BEURRE BLANC	42
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, ET LÉGUMES DU MOMENT	
FILET DE DORADE SAUCE VIERGE	44
QUINOA FAÇON TABOULET	

VIANDES

CARPACCIO DE BOEUF	19
TARTARE DE BOEUF	34
CÔTE LEVÉES BBQ	29
COTE LEVÉE SAINT-LOUIS, SAUCE BBQ EN CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,	
BAVETTE AAA	41
BAVETTE 180GR, ÉCHALOTES CONFITES AU PORTO, POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES ET MESCLUN	
COTELLETE D'AGNEAU SAUCE CHIMICHURRI	46
SEMOULE ISRAELIENNE, RATATOUILLE	
MAGRET DE CANARD SAUCE POIVRE	49
POMME DE TERRE SAUTÉES	
CÔTE DE BOEUF (WEEK-END UNIQUEMENT)	80/PERS
LÉGUMES DU MOMENT	

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE MIXTE	7
FRITES	7,5
LÉGUMES DU MOMENT	8
SEMOULE ISRAËLIENNE	8
PURÉE DU MOMENT	

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	12
CRÈME BRÛLÉE	12
TRIANON	15
FRAISIER	15
TARTE CITRON MERINGUÉE	16

