

APÉRITIFS À PARTAGER... OU PAS !

- **SAUCISSON ARTISANAL**, parfum selon arrivage, beurre, cornichons et pain frais. **15 €**
- **PAIN DE POISSONS FRAIS** aromatisé aux épices et sa mayonnaise au combava. **14 €**
- **HOUMOUS** de pois du Cap au sésame et paprika fumé, huile d'olive extra vierge et pain pita. **12 €**

ENTRÉES

- **FOIE GRAS MAISON** aromatisé à la vanille Bourbon et au rhum péi, confiture du moment et toasts grillés. **22 €**
- **SALADE DE PALMISTE** et sa vinaigrette aux saveurs d'outre-mer à base de lait de coco et citron vert. **21 €**
- **OEUF POCHÉ** façon carbonara, crème de parmesan, boucané de porc de la maison Apaya, copeaux de pécorino au poivre noir. **19 €**

SALADES

- **LA "VICTORIA"** : salade verte, tomates, camarons rôtis aux épices, ananas, concombre, citron. **24 €**
- **LA "VITELLO-TONNATO"** : salade verte, tomates, fines tranches de rôti de veau, crème de thon maison, câpres, olives et parmesan. **25 €**

VÉGÉTARIEN

- **GNOCCHIS ARTISANAUX** croustillants, sauce forestière, champignons péi poêlés à l'ail et au persil, huile de truffe et parmesan. **25 €**
- **BURRATA CROUSTILLANTE**, sauce arrabbiata maison, poivrons marinés, olives et parmesan. **26 €**

FRAÎCHEUR

- **SASHIMI** de poisson frais, marinade asiatique, condiments japonais, frites fraîches et salade verte. (Marinade : sauce soja, huile de sésame, ail, gingembre, sauce aigre-douce). **28 €**
- **TARTARE DE BOEUF** au couteau, marinade entre terre et mer, frites fraîches et salade verte. (Marinade : anchois, olives noires, câpres, cornichons, oignons rouges, herbes aromatiques, zeste de citron, sauce soja, sauce Worcestershire et Tabasco). **27 €**

POISSONS

- **"BLACK COD" RÔTI**, jus aux moules safrané et aux agrumes confits, artichauts et tomates cerises à la méditerranéenne. **29 €**
- **POISSON FRAIS GRILLÉ**, sauce vierge exotique aux fruits et aux légumes croquants, mousseline de courge butternut au curcuma. **27 €**

FROMAGES

- **ASSIETTE DE FROMAGES** **21 €**
affinés du "Ravito"
sélectionnés par le chef.

PETIT DÉJEUNER

- **FORMULE BRIOCHE** servie avec confiture péi, un jus de fruit frais et une boisson chaude au choix (hors double espresso) **13 €**
- Part de brioche et confiture **5 €**
- Supplément Nutella **1 €**

PLATS EMBLÉMATIQUES DE L'ATELIER

- **ENTRECÔTE** Black Angus grillée et laquée à l'huile de truffe, frites et salade verte. 34 €
- **ZOURITE GRILLÉ** et sa bisque de langouste australe, mousseline de patates douces et brèdes braisées aux épices. 29 €

LE PLAT « BISTRO » DU MOMENT

- **SAUCISSE DE VOLAILLE** de la charcuterie Mailot grillée, jus de viande relevé aux graines de moutarde, aligot de pomme de terre au comté et salade verte. (Élue meilleure saucisse de volaille de l'année 2026) 26 €

LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

- **POT AU « PHÔ »** à ma façon, nouilles de riz, joues de bœuf braisées et son bouillon aromatique perlé à l'huile de truffe, légumes et herbes fraîches. 29 €

VIANDES

- **SUPRÊME DE POULET** jaune de chez Ducheman et Grondin rôti au four, jus de cuisson façon poulet yassa, écrasé de manioc au lait de coco et carottes rôties. 28 €
- **KEFTA D'AGNEAU** crousti-fondante, salade de tomates cerises aux herbes, houmous de pois du Cap au sésame, duo d'harissa et sauce blanche acidulée. 29 €
- **PORC PÊI CONFIT** aux saveurs d'outre-mer, jus de cuisson aromatisé au cacao, mousseline de patates douces, ananas rôti au piment séché, coco torréfié. 27 €

DESSERTS

- **TANGOR** en trompe-l'œil, coque chocolat blanc, insert de tangor à la cannelle, biscuit croustillant aux amandes grillées, sorbet tangor. 13 €
- **CACAO** coeur coulant au chocolat, glace pistache, sauce chocolat noir, croustillant praliné et pistaches torréfiées. 12 €
- **BRIOCHE PERDUE** banane au rhum et à la vanille Bourbon, chantilly et sauce chocolat noir. 11 €
- **PANNA COTTA** à la vanille, crumble aux épices, pommes fondantes au calvados, caramel au beurre salé. 11 €

LES GOURMANDS

- **CAFÉ ou THÉ GOURMAND** avec trois mignardises sucrées signées « Origine Pâtisserie ». 13 €
- **MINI GOURMAND** café ou thé avec une mignardise sucrée signée « Origine Pâtisserie » et une boule de glace artisanale. 9 €

LES GLACES

- **L'AFFOGATO** ristretto, 8 €
 - glace vanille, chantilly et cacao
 - **LE TROU NORMAND** sorbet 7 €
 - à la pomme et Calva (2 cl)
 - **BOULES DE GLACES** 1 B 3 €
- Parfums au choix selon disponibilité:
- Vanille-chocolat-café-pistache 2 B 5,5 €
 - caramel beurre salé-coco-tangor 3 B 7,5 €
 - citron-mangue-passion-fraise
 - pomme-framboise-goyavier-letchi
 - **SUPPLÉMENT** Chantilly, 1 €
 - coulis...,

MENU ENFANT (- 12 ANS)

15 €

Une boisson: eau, sirop à l'eau ou jus de fruit.

- **STEAK DE POISSON FRAIS** (selon arrivage), frites fraîches, salade sur demande.
- OU
- **SUPRÊME DE POULET FRAIS ET GRILLÉ**, frites fraîches, salade sur demande.

Une boule de glace, parfum au choix