

# BAR - ST - DENIS

PÉTONCLES DES ÎLES, RADIS & GINGEMBRE 25

BOURGOTS & TZATZIKI 18

GRAVLAX DE FLÉTAN & RHUBARBE 22

TURBOT MARINÉ, TOMATES & HERBES FOLLES 16

PAIN PLAT & LABNEH, PISTACHES & OLIVES 15

EXTRA PAIN PLAT 7

SALADE DE CONCOMBRE, AIL DES BOIS & FETA 14

CHICHARONNE, CREVETTES & SAUCE À L'OIGNON 16

SUCRINE, VINAIGRETTE AU BABEURRE & PECORINO 15

ASPERGES & GRIBICHE 16

FRITES 10

HOMARD, MORILLES, RADIS & BEURRE BLANC AU CORAIL 45

BOUDIN AUX MORILLES 33

SAUCISSE DE CERF & RABIOLES 22

BUCATINI AUX BOURGOTS, BEURRE À L'AIL DES BOIS 26

FLÉTAN, ASPERGES & VELOUTÉ DE POISSON 32

PORC VIEILLI & SUCRINES GRILLÉES 45

AGNEAU GRILLÉ, CRÈME D'AIL VERT, ÉPINARD  
& AUBERGINE P.M.

PANNA COTTA & RHUBARBE 14

CHEESECAKE & AIRELLES 14

MENU POUR TOUTE LA TABLE 70 / PERSONNE

## KITCHEN

SCALLOPS, RADISH & GINGER 25

WHELKS & TZATZIKI 18

HALIBUT GRAVLAX & RHUBARB 22

MARINATED TURBOT, TOMATOES & CRAZY HERBS 16

FLAT BREAD, LABNEH, PISTACHIO & OLIVES 15

EXTRA FLAT BREAD 7

CUCUMBER SALAD, RAMPS & FETA 14

CHICHARONNE, SHRIMPS WITH ONION SAUCE 16

GEM LETTUCE, BUTTERMILK DRESSING & PECORINO 15

ASPERGES & GRIBICHE 16

FRIES 10

LOBSTER, MORELS, RADISH, BEURRE BLANC WITH CORAL 45

BOUDIN WITH MORELS 33

VENISON SAUSAGE & WHITE TURNIP 22

BUCATINI WITH WHELKS, RAMP BUTTER 26

HALIBUT, ASPARAGUS & FISH SAUCE 32

AGED PORK & GRILLED LETTUCE 45

GRILLED LAMB, GREEN GARLIC CREAM, SPINACH  
& EGGPLANT M.P.

PANNA COTTA & RHUBARB 14

CHEESECAKE & LINGONBERRIES 14

MENU FOR THE TABLE 70 / PERSON