

LES FOUS DE L'ÎLE

À PARTAGER

SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA MAISON MONTALET - 12€

HOUMOUS, CRACKERS DE POIS CHICHE - 8€

CHARCUTERIE IBÉRIQUE - 15€

FOUGGETS DE VOLAILLE, SAUCE BBQ MAISON - 8€

Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE DE COCHON, PICKLES & SAUCE TARTARE - 10€

ASPERGES BLANCHES FRANÇAISES AUX AGRUMES - 18€

CEVICHE DE DORADE, LAIT DE COCO, CITRONELLE & CORIANDRE - 14€

OEUF MOLLET DE LA FERME DES PINS SYLVESTRE, PETITS POIS & LARDONS - 12€

POULPE TIÈDE, AVOCAT & CONDIMENT JALAPENO - 15€

Plats

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, BOULGOUR ET ARTICHAUT TOURNÉ, CITRON CONFIT - 25€

TARTARE DE BOEUF, POMMES-FRITES DE LA FERME DES PINS SYLVESTRE - 22€

PAVÉ DE BAR, FENOUILS RÔTIS ET CRESSON, BEURRE BLANC - 27€

RISOTTO D'ASPERGES VERTES DE CHRISTOPHE LATOUR, PARMESAN - 21€

SAUCISSE AU COUTEAU, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET JUS DE VIANDE - 22€

SUGGESTIONS

LA CÔTE DE BOEUF MATURÉE, À PARTAGER POUR 2 PERSONNES, POMMES GRENAILLES ET SAUCE BÉARNAISE - 89€

LES FROMAGES DE LA MAISON COW - 15€

Desserts

FRAMBOISES FRAÎCHES, CRÈME MONTÉE AU BASILIC, SORBET FRAMBOISE DE CHEZ BERTHILLON - 14€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU D'ÉLISE - 11€

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON - 8€

BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN, GLACE VANILLE DE CHEZ BERTHILLON - 12€

L'ÎLE FLOTTANTE À PARTAGER OU NON - 9€/PERSONNE

