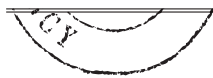


CHÈRE AMIE



MENU DÉJEUNER

- 28 € -

Croquette de brandade, mayo aioli & roquette
Salt cod croquette, aioli mayonnaise & aragula

Œuf mayonnaise, chorizo & petits pois
Egg mayonnaise, chorizo & peas

**Millefeuille croustillant, houmous, VÉGÉ.
sésame, citron confit & salade d'herbes**
*Crispy millefeuille, hummus, sesame,
preserved lemon & herb salad*

**Mini croque mozza pesto, VÉGÉ.
salade à l'huile de basilic**
*Mini croque-monsieur with mozzarella & pesto,
salad with basil oil*



Mijoté de bœuf aux oignons & sésame, nouilles sautées aux légumes
Slow-cooked beef with onions & sesame, stir-fried vegetable noodles

Tarte fine de courgettes à la feta & pesto basilic VÉGÉ.
Thin zucchini tart with feta & basil pesto

Parmentier de canard, noisettes, parmesan & salade verte
Duck parmentier, hazelnuts, parmesan, salad

Gnocchi au citron à la basquaise, coulis de tomates rôties VÉGÉ.
Lemon gnocchi basquaise-style, roasted tomato coulis

Filet de saumon grillé, ratatouille & condiment façon caponata
Grilled salmon fillet, ratatouille & caponata-style condiment



**Gâteau moelleux au chocolat Valrhona,
crème anglaise vanille**
Valrhona chocolate cake, vanilla custard

**Crème façon cheesecake, spéculoos,
framboises**
Cheesecake-style cream, speculoos & raspberries

**Île flottante, soupe de fraises
& pistaches concassées**
*Floating island, strawberry soup
& crushed pistachios*

Fraisier « Chère Amie »
"Chère Amie" strawberry shortcake

NOS FORAITS BOISSONS & COMPLÉMENTS

(valable uniquement pour la table entière)

Le verre de bienvenue 5,00 / personne
*crémant, bière, picon bière, verre de vin,
crémant, kir ou soft*

Un assortiment de 3 bouchées apéritives salées 10,00 / personne

La coupe de champagne 15,00 / personne
« R » de Ruinart

Forfait vin classique 15,00 / personne
*1 bouteille de vin rouge ou blanc
pour 3 personnes
+ eaux minérale & café*

Forfait vin premium 20,00 / personne
*1 bouteille de vin rouge ou blanc
(sélection premium) pour 3 personnes
+ eaux minérale & café*