

# GARÇON!

## A PARTAGER...

Labné, pistaches, olives et zaatar	8
Jambon Serrano « Gran Reserva Salamanca » 18 mois et lomo	16
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	8
Tarama blanc maison et radis roses	7

---

## ENTREES

Tartare de veau à la mimolette et cerneaux de noix	12 / 20
Palourdes, ail et coriandre	10
Soupe de tomates froides, parmesan et pickles de légumes	9
Couteaux gratinés, beurre d'herbes et amandes	9,50
Poulpe confit, fregola curry noir, chorizo de Bellota	9
Burrata, tomates multicolores et basilic	15
Œufs "Mimosame"	8

## PLATS

Filet de daurade, purée de céleri et fenouil confit	22
Tartare de bar, taboulé aux agrumes, vinaigrette passion	20
Tartare de bœuf charolais au couteau, huile d'olive, pignons de pin, basilic	21
Risotto, asperges vertes, tomates cerise et coulis de brocolis	19
Onglet Angus, purée de pommes de terre à l'ancienne	25
Salade parisienne, jambon blanc, comté, sucrose, oignons nouveaux, œuf dur	19
Salade César au poulet croustillant tandoori	17
Croque-monsieur "Poujauran" au sel de truffe	18
... et le plat du jour...	

Fromage du moment...	9
----------------------	---

## DESSERTS

La véritable Tropicane, de chez A. Micka	10
Framboises, fromage blanc 0% fouetté	9
Frozen yoghurt, fraises fraîches	9
Crème citron vert, meringue à l'ancienne	10
Glaces et sorbets bio	9
Moelleux au chocolat, crumble cacao et noisettes	9

# GARÇON!

## TO SHARE...

Labneh, pistachios, olives and zaatar	8
« Gran Reserva Salamanca » 18-month Serrano ham and lomo	16
Sardin can, home made Espelette pepper butter	8
Home made white tarama and pink radish	7

---

## STARTERS

Veal tartar, mimolette and nuts kernels	12 / 20
Clams, garlic and coriander	10
Cold tomato soup, parmesan and vegetables pickles	9
Broiled razor shells, herb butter and almonds	9,50
Octopus confit, fregola black curry and Bellota chorizon	9
Burrata, multicolored tomatoes and basil	15
Mimosa-style eggs with Sésame	8

## MAIN COURSES

Sea bream fillet, celery puree and confit fennel	22
Bass tartar, vegetable tabbouleh, passion fruit vinaigrette	20
Charolais beef tartar, Italian style, olive oil, pine nuts and basil	21
Risotto, green asparagus, cherry tomatoes and broccoli coulis	19
Onglet Angus, potatoe mash "à l'ancienne"	25
Parisian salad, ham, Comté, sucrine, onions, boiled eggs	19
Tandoori chicken Caesar salad	17
Croque-monsieur toasted sandwich "Poujauran", truffle salad	18
... and today's specials...	

Cheese...	9
-----------	---

## DESSERTS

The original "Tropézienne", by A. Micka	10
Raspberries, light cream cheese	9
Frozen yoghurt and fresh strawberries	9
Lemon cream and traditional meringue	10
Bio ice creams and sorbets	9
Chocolate cake, cacao crumble and nuts	9