

GARÇON!

A PARTAGER...

Labné, pistaches, olives et zaatar	8
Jambon Serrano « Gran Reserva Salamanca » 18 mois et lomo	17
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	8,50
Tarama blanc maison et radis roses	8

ENTREES

Foie gras poêlé poireaux crayon	15
Velouté de panais aux noisettes grillées	10
Couteaux gratinés, beurre d'herbes et amandes	10
Moules au lait de coco et citron vert	9
Poulpe confit, fregola curry noir, chorizo	9,50
Burrata, roquette et tomates cerise	13
Œufs "Mimosame"	8

PLATS

Filet de daurade, purée de carottes au gingembre	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 butternut, basilic et noisettes	19,50
Onglet Angus, purée de pommes de terre à l'ancienne	25
Cheese Burger au comté, cornichons malossol, pommes grenaille	21
Poulpe grillé, poêlée de légumes et coulis de cresson	25
Carré d'agneau en croûte d'herbe, purée de pommes de terre, jus réduit	25
Salade César au poulet croustillant tandoori	17
"Croque-Garçon!" au pain Poujauran et sel de truffe	18
... et le plat du jour...	

Assiette de fromages ...	11
--------------------------	----

DESSERTS

La véritable Tropicane, de chez A. Micka	10
Fromage blanc 0% fouetté et ananas	9
Gâteau aux marrons	9
Crème citron vert, meringue à l'ancienne	10
Glaces et sorbets	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	17
Sardin can, home made Espelette pepper butter	8,50
Home made white tarama and pink radish	8

STARTERS

Fried foie gras with "pencil" leeks	15
Parsnip "velouté" with roasted hazelnuts	10
Broiled razor shells, herb butter and almonds	10
Coconut milk mussels and lime	9
Octopus confit, fregola black curry and chorizon	9,50
Burrata, arugula salad and cherry tomatoes	13
Mimosa-style eggs with Sésame	8

MAIN COURSES

Sea bream fillet, carrot puree with ginger	22
Bass tartar, vegetable tabbouleh, passion fruit vinaigrette	20
Charolais beef tartar, Italian style, olive oil, pine nuts and basil	21
Butternut risotto, basil and nuts	19,50
Onglet Angus, potatoe mash "à l'ancienne"	25
County cheeseburger, malossol pickels, "grenaille" potatoes	21
Grilled octopus, fried vegetables and watercress coulis	25
Rack of lamb in herb crust, mashed potatoes, reduced juice	25
Tandoori chicken Caesar salad	17
"Croque-Garçon!" truffled toasted sandwich Poujauran-bread, salad	18
... and today's specials...	

Cheese plate...	11
-----------------	----

DESSERTS

The original "Tropézienne", by A. Micka	10
Light cream cheese and pineapple	9
Chestnut cake	9
Lemon cream and traditional meringue	10
Ice creams and sorbets	9
Chocolate cake, cacao crumble and nuts	9