

GARÇON!

A PARTAGER...

Assiette de charcuterie du moment	17
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	11
Tarama blanc maison et radis roses	10
Houmous de pois chiche au citron vert et coriandre, focaccia	9

ENTREES

Vitello tonnato et câpres frits	15
Œufs mimosa 3 façons (mayonnaises à l'encre de seiche, au wasabi, au sésame)	8
Couteaux gratinés, beurre d'herbes et amandes	11
Burrata, tomates anciennes, tapenade d'olive noire et condiment basilic	13,50
Entrée du jour – ARDOISE	

PLATS

Tartare de bar, taboulé aux agrumes, vinaigrette passion	24
Poulpe snacké, crème de petits pois et légumes méditerranéens	25
Tartare de bœuf charolais au couteau, parmesan, pignons de pin, basilic, câpres, mesclun et pommes ratte	21
Filet d'agneau rôti au parmesan et pesto verde, pommes ratte aux herbes, jus réduit	26
Salade César au poulet croustillant tandoori, parmesan, croûtons	17
"Croque-Garçon!" au Comté et sel de truffe, mesclun	18
Assiette de mini-légumes glacés, avec ou sans œuf mollet – VEGETARIEN	21
Plat du jour – ARDOISE	

Assiette de fromages affinés	11
------------------------------	----

DESSERTS

Tartelette aux fraises, crème pâtissière à la vanille	10
Frozen Yoghurt aux fruits rouges	9
Moelleux à l'orange, crème Yuzu et suprême d'agrumes	9
Brownie aux noisettes, ganache chocolat et myrtilles	10
Glaces et sorbets*	9

FORMULE DU JOUR, le midi ou en livraison/à emporter

Du mardi au vendredi, l'équipe "Garçon !" vous propose une formule entrée / plat / dessert à 25€

* non disponible en livraison ou à emporter

GARÇON!

TO SHARE...

"Charcuterie" plate of cold meats	17
Sardin can, home made Espelette pepper butter	11
Home made white tarama and pink radish	10
Chickpea hummus with lime and coriander, focaccia	9

STARTERS

Vitello tonnato and fried capers	15
Mimosa-style eggs "3 ways" (mayonnaises squid ink, wasabi, sesame)	8
Broiled razor shells, herb butter and almonds	11
Burrata, tomates anciennes, tapenade d'olive noire et condiment basilic	13,50
Starter of the day – ARDOISE	

MAIN COURSES

Sea bass tartar, citrus tabbouleh, passion fruit vinaigrette	24
Grilled octopus, cream of peas and Mediterranean vegetables	25
Italian-style Charolais beef tartar, parmesan cheese, pine nuts, basil, capers, potatoes	21
Roasted lamb fillet, pesto verde and parmesan cheese, ratte potatoes and herb, reduced juice	26
Tandoori chicken Caesar salad	17
"Croque-Garçon!" truffled toasted sandwich, salad	18
Plate of mini-vegetables – VEGETARIAN	21
Course of the day – ARDOISE	

Mature cheese plate	11
---------------------	----

DESSERTS

Strawberry pie, vanilla custard	10
Frozen Yoghurt with red fruits	9
Orange mellowness, Yuzu cream and citrus suprême	9
Nuts brownie, chocolate ganache and blueberries	10
Ice creams and sorbets*	9

TODAY'S MENU, at lunch time or take-away/delivery

From Tuesday to Friday, the "Garçon !" team prepares a menu starter / main course / dessert 25€

* not in take away / delivery