

Les Françaises

NOS CHARCUTERIES & FROMAGES

Jambon blanc à la truffe, beurre maison à la truffe noire	10.5
Cecina de bœuf de Leon 12 mois d'affinage	13.0
Jambon Iberico Cebo 24 mois d'affinage	14.5
Gouda fermier à la truffe, beurre maison à la truffe noire	10.5
Lonzo de l'Île de Beauté	12.0
Carpaccio de bresaola, parmesan 24 mois d'affinage, caprons, crème de Balsamique	15.0

NOS ENTRÉES & PETITES ASSIETTES

Gravelax de saumon, betterave, baie de Fagara, crème d'aneth	12.5
Burrata, tomate cerise confite, basilic	12.5
Sardine maison confites à l'huile d'olive & aromates, beurre à l'estragon	10.5
Os à moelle rôti & crumble d'herbes de Provence	12.0
Crème brûlée au foie gras, pain d'épice croustillant	12.0
Tarama des Françaises à la truffe, œuf de truite	10.5
Houmous, huile de sésame, zaatar, oignons frits	5.5

NOS INCROYABLES CROQUES

LE CROQUE TRUFFE <i>Jambon Rostello à la truffe, gouda à la truffe, crémeux mascarpone à la truffe noire</i>	15.5
LE CROQUE REUBEN <i>Pastrami de chez Will, cheddar affiné, pickles, mayonnaise à l'estragon</i>	14.5
LE CROQUE MICHEL <i>Jambon Rostello aux herbes, comté affiné, béchamel à la muscade</i>	14.0
LE CROQUE CITANT <i>Effiloché de confit de canard, champignons, tomme de brebis</i>	15.0
LE CROQUE DAHU <i>Fromage à raclette, jambon de pays, crémeux pomme de terre Existe également avec Bresaola !</i>	14.0
LE CROQUE ALDO <i>Mozzarella, tapenade, speck, légumes marinés à l'huile d'olive</i>	14.0

Accompagnés d'un mesclun assaisonné et de grenailles rôties ou de carottes poêlées

DESSERTS

Meringue sésame / Chantilly / coulis poire & fèves Tonka / perle de pomme à la cannelle	12.0
Mi-cuit chocolat / cœur crème de marron / marrons grillés / tuile de châtaigne	12.0