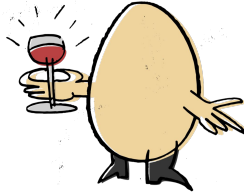


# CAVE À MANGER

JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI SOIR  
CAVISTE LA JOURNÉE DU MARDI AU SAMEDI



## POUR OUVRIR L'APPÉTIT

OS À MOELLE - SAUCE CHIMICHURRI / 12€

HOUMOUS - CHANTERELLES - CITRON ET AIL CONFIT - PAIN PITAS / 12€ (VG)

## LES PLATS À PARTAGER

SALADE DE LA RÉGION - SAUCE DU MOMENT / 10€ (VG)

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX - LECHE DE TIGRE - NOISETTE / 16€

RAVIOLE OUVERTE - DAUBE PROVENÇALE - BEURRE NOISETTE / 19€

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION / 13€ (VG)

## GUA BAOS & BAOS

GUA BAO PLEUROTES - PERSILLADE - SAKÉ - NOISETTES DU PIÉMONT / 8€ (VG)

GUA BAO POITRINE DE PORC FONDANTE - CORIANDRE - CACAHUÈTES / 7€

GUA BAO ÉPAULE D'AGNEAU - CITRON CONFIT - AMANDES / 8€

BAO COMTÉ - OIGNONS - VIN JAUNE / 7€ (VG)

BAO MAROILLE - CHÂTAIGNE / 7€ (VG)

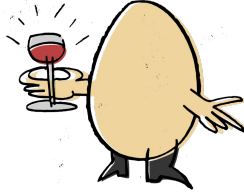
## DESSERTS COQUINS

TIRAMISU À LA LOUCHE AU CAFÉ DE SAINT ROMAIN / 9€

BAO CHOCOLAT - FLOCONS DE SEL - ÉMULSION DE CRÈME / 7€

# CAVE À MANGER

THURSDAY, FRIDAY ET SATURDAY NIGHT  
WINE SHOP DURING THE DAY TUESDAY TO SATURDAY



## STARTERS

ROASTED MARROW BONE - CHIMICHURRI SAUCE / 12€

HUMMUS - CHANTERELLES MUSHROOMS - CANDIED LEMON & GARLIC - PITAS BREADS / 12€ (VG)

## SHARING PLATES

SALAD FROM THE REGION WITH SAUCE OF THE DAY / 10€ (VG)

SALMON TARTARE - LECHE DE TIGRE (CEVICHE SAUCE) / 16€

BIG PASTA - DAUBE PROVENÇALE (CHEEK OF BEEF) - BROWNEED BUTTER / 19€

LOCAL CHEESES PLATE / 13€ (VG)

## BAOS BUNS

GUA BAO - OYSTER MUSHROOMS - PARSLEY - SAKÉ - HAZELNUTS FROM PIÉMONT / 8€ (VG)

GUA BAO PORC BELLY - CORIANDER - PEANUTS / 7€

GUA BAO LAMB SHOULDER - LEMON CONFIT - ALMONDS / 8€

BAO COMTÉ (JURA CHEESE) - ONIONS - VIN JAUNE / 7€ (VG)

BAO MAROILLES (NORTH CHEESE) - CHESTNUT / 7€ (VG)

## DESSERTS

TIRAMISU WITH COFFEE FROM SAINT-ROMAIN / 9€

CHOCOLATE BAO - SALT FLAKES - CREAM EMULSION / 7€