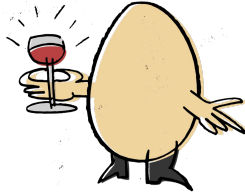


CAVE À MANGER

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 & AIL CONFITS - PITAS / 12€ (VG)

LES PLATS À PARTAGER

SALADE DE LA RÉGION - SAUCE SÉSAME ACIDULÉE / 10€ (VG)

SAUMON FUMÉ - BLINIS SARRASIN - LAPNÉ - ZAATAR / 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 8€ (VG)

GUA BAO POITRINE DE PORC FONDANTE - CORIANDRE - CACAHUËTES / 8€

GUA BAO ÉPAULE D'AGNEAU - CITRON CONFIT - AMANDES / 9€

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

BAO ÉPOISSES - POIVRE FUMÉ / 7€ (VG)

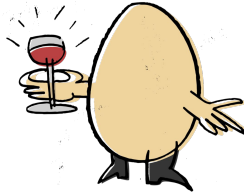
DESSERTS COQUINS

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€
HOUMOUS-CHANTERELLES-LEMON & GARLIC CONFITS - PITAS BREADS / 12€ (VG)

SHARING PLATES

SALAD FROM THE REGION WITH ACIDULATED SESAME SAUCE 10€ (VG)
SMOKED SALMON- BUCKWHEAT BLINIS - LAPNÉ - ZAATAR/ 16€
OPEN RAVIOLI - DAUBE PROVENÇALE (CHEEK OF BEEF) - BROWNED BUTTER / 19€
LOCAL CHEESES PLATE / 13€ (VG)

BAOS BUNS

GUA BAO - OYSTER MUSHROOMS - PARSLEY - SAKÉ - HAZELNUTS / 8€ (VG)
GUA BAO PORC BELLY - CORIANDER - PEANUTS / 8€
GUA BAO LAMB SHOULDER - LEMON CONFIT - ALMONDS / 9€
BAO COMTÉ (JURA CHEESE) - ONIONS - VIN JAUNE / 7€ (VG)
BAO ÉPOISSES (LOCAL CHEESE) - SMOKED PEPPER 7€ (VG)

DESSERTS

TIRAMISU WITH COFFEE FROM SAINT-ROMAIN / 9€
CHOCOLATE BAO - SALT FLAKES - CREAM EMULSION / 7€