

CAVE À MANGER

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



POUR OUVRIR L'APPÉTIT

COPPA DE COCHON NOIR CORSE / 10€

LONZU DE COCHON NOIR CORSE / 10€

DIP DE DAHL LENTILLES CORAIL - YAOURT GREC - PICKLES DE FENOUIL - PAIN PITA / 10€ (VG)

LES PLATS À PARTAGER

POIREAUX VINAIGRETTE MISO - POUTARGUE - SARRASIN - CACAHUËTES / 14€ (VG)

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX - LECHE DE TIGRE / 16€

RAVIOLE OUVERTE - DAUBE PROVENÇALE - BEURRE NOISETTE / 18€

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION / 12€ (VG)

GUA BAOS & BAO

GUA BAO PAKCHOÏ - CAJOUS - OIGNONS CROUSTILLANTS / 7€ (VG)

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

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

BAO COMTÉ - OIGNONS - CURRY / 6€ (VG)

BAO EPOISSE - POIVRE NOIR FUMÉ / 7€ (VG)

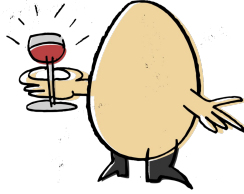
DESSERTS COQUINS

TIRAMISU À LA LOUCHE AU CAFÉ DE SAINT ROMAIN / 8€

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

COPPA OF BLACK PIG FROM CORSICA / 10€

LONZU OF BLACK PIG FROM CORSICA / 10€

DAHL OF CORAL LENTILS - GREEK YOGURT - FENNEL PICKLES - PITA BREAD / 10€ (VG)

SHARING PLATES

LEEK VINAIGRETTE MISO - BOTTARGA - BUCKWHEAT - PEANUTS / 14€ (VG)

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

BIG PASTA - DAUBE PROVENÇALE (CHEEK OF BEEF) - BROWNED BUTTER / 18€

LOCAL CHEESES PLATE / 12€

BAOS BUNS

GUA BAO PAKCHOI - CASHEWS - CRISPY ONIONS / 7€ (VG)

GUA BAO PORK BELLY - CORIANDER - PEANUTS / 7€

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

BAO COMTÉ (JURA CHEESE) - ONIONS - CURRY / 6€ (VG)

BAO EPOISSE (LOCAL CHEESE) - SMOKED BLACK PEPPER / 7€ (VG)

DESSERTS

TIRAMISU WITH COFFEE FROM SAINT-ROMAIN / 8€

CHOCOLATE BAO - SALT FLAKES - CREAM EMULSION / 7€