



H

menu soir

dinner menu

17h-22h

entrées

appetizers

- 5 Pain maison & beurre composé**
Homemade bread & compound butter
- 7 Beigne à la carotte, bresaola maison, ricotta à Minou**
Carrot donut, homemade bresaola, Minou's famous ricotta
- 14.⁵⁰ Terrine de foie gras, pain brioché, beurre de tournesol rôti, confiture bleuet et lavande**
Foie gras terrine, brioche, sunflower seed butter, blueberry and lavender jam
- 16 Parfait de champignons servi sur gaufre aux champignons, compotée de dattes, parmesan, crosnes et pousses d'épinettes marinés**
Mushroom parfait served on a mushroom waffle, date compote, parmesan, pickled chinese artichokes and spruce tips
- 17 Huîtres frites laquées à la sauce style buffalo maison, cornichons à l'aneth, espuma au fromage bleu et au yogourt, crèmeux de laitue, concombres frais**
Fried oysters in a homemade buffalo style sauce, dill pickles, blue cheese and yogurt espuma, fresh cucumbers
- 19 Mousseline de crevettes, salade de carottes confites et grillées, beurre de carottes rôties, carottes marinées, chips de pain**
Shrimp mousseline, confit and grilled carrot salad, roasted carrot butter, pickled carrots, homemade bread chips
- 18 Langue de porc poêlée, fond de veau au vermouth, beurre de poireaux à la bière, aux baies de genièvre et à la moelle, craquelins maison**
Seared pork tongue, vermouth veal stock, leek, juniper berry and marrow butter, homemade crackers

plats principaux

main courses

- 25 Boulettes silésiennes, sauce à la courge, XO de courge lactofermenté, chips de courges, pesto d’herbes et “bird mix”**
Silesian dumplings, squash sauce, lactofermented squash XO, squash chips, herb pesto and bird mix
- 29 Prise du jour, salade tiède de pommes de terre rattes, herbes fraîches, rouille, bisque de homard et poivrons grillés**
Catch of the day, warm fingerling potato salad, fresh herbs, rouille sauce, lobster and grilled pepper bisque
- 33 Filet de porc sous-vide et grillé, purée de céleri-rave au miso blanc, velouté de porc fumé, céleri-rave lactofermenté, garniture de pommes vertes et enoki**
Grilled and sous-vide pork loin, celeriac and white miso purée, smoked pork velouté, lactofermented celeriac, green apple and enoki garnish
- 34 Poulet de Cornouailles rôti, purée de navets au miel et au thym, sauce crème au vin blanc, champignons de chez Rose et Lion, navets grillés**
Roasted Cornish chicken, turnip, honey and thyme purée, creamy white wine sauce, mushrooms from Rose et Lion, grilled turnip
- 36 Onglet de veau mariné aux tomates, cuit sous-vide et poêlé, moules en escabèche, sauce poulette, mirepoix, purée de carottes au carvi**
Veal flank steak marinated in tomatoes, cooked sous-vide and seared, mussel escabèche, poulette sauce, mirepoix, carrot and caraway purée
- 30 Le boudin de grand-maman Thérèse**
Grand-maman Thérèse’s blood pudding recipe



menu dessert

dessert menu

- 11 **Beigne maison du moment**
Homemade donut
- 13 **L'heure du thé: moelleux aux dattes, caramel au earl grey et à la cardamome, crumble de sarrasin et graines de tournesol, glace au thé blue lagoon, zestes confits**
Tea time: soft date cake, earl grey and cardamom caramel, buckwheat and sunflower seed crumble, blue lagoon tea ice cream, preserved zests
- 13 **Pom d'épice: dacquoise, pommes et livèche confits, mascarpone fouettée aux épices, noix de pécan caramélisées, gel de pommes, poudre de livèche**
Spiced orchard: dacquoise, confit apples and lovage, whipped and spiced mascarpone, caramelized pecans, apple jelly, lovage powder
- 12 **Mamie prunelle: riz au lait d'avoine, prunes confites, meringue d'aquafaba, sorbet à la prune, caramel de vinaigre de cidre de glace**
Granny's plum: oat milk rice pudding, confit plums, aquafaba meringue, plum sorbet, ice cider vinegar caramel
- 14 **Soleil austral: gâteau au fromage à la ricotta, graines de pavot, crémeux au citron et à l'eucalyptus, biscuit sablé, chocolat croustillant**
Koala's lounge: ricotta cheesecake, poppy seeds, lemon and eucalyptus curd, shortbread cookie, crispy chocolate
- 16 **Clin d'oeil: pain lembas, fromage comté, beurre à la camomille et au miel**
Wink wink: lembas bread, comté cheese, chamomille and honey butter



vins dessert

dessert wines

- 10/2oz France, Macvin du Jura, Domaine des Marnes Blanches
- 8/2oz France, Loire, Saint Aubin, Coteaux du Layon 2023, Domaine Cady
- 11.75/2oz France, Roussillon, Maury Grenat 2023, La Petite Baigneuse

breuvages
beverages

- 4.25 **limonade maison**
homemade lemonade
- 4.50 **thé glacé maison**
homemade iced tea
- 3.75 **boisson gazeuse**
soft drink
- 2.75/3.50 **jus**
juice
- 3.75/6.75 **eau minérale**
sparkling water



les cafés
coffees

- 4.50 **espresso/allongé**
- 5 **double espresso/allongé**
- 5 **café au lait tasse**
- 6 **café au lait bol**
- 5 **chocolat chaud**
- 5.75 **cappuccino**
- 5.50 **mocha**
- 4 **thé/tisane**

l'équipe
our team

en cuisine
back of house

Rémi
Minou
Christopher
Alexandre
Guillaume
Tristan
Mathieu
Arnaud
Alexandre
Benjamin
Jérôme
Nicolas

en salle
front of house

Danie
Simon
Maxime
Marjorie
Sylvie
Karelle
Louis-Simon
Sarah
Andrés
Kassandra
Loyane
Audrey
Sabri
Sébastien