



Cuisine  
Raffinée  
Urbaine

## LES ENTRÉES

<b>Tarama &amp; gressin «Maison»</b>	<b>8 €</b>
Oeufs de saumon, crème Philadelphia, échalotes	
<b>Maquereau mariné au vin blanc &amp; pomme Granny Smith</b>	<b>9 €</b>
<b>Gravlax de saumon «Label Rouge» &amp; crème légère au Wasabi</b>	<b>10 €</b>
<b>Assiette de jambon Serrano 18 mois</b>	<b>14 €</b>
<b>Burrata truffée 125g magrets séchés «Maison» &amp; figues</b>	<b>15 €</b>

### Végétarien

<b>Tagliatelles de courgettes</b>	<b>7€ ou 15€</b>
Courgettes, fêta, huile de noisette, noisettes, jaune d'oeufs plein air	

## LES TARTARES (servis avec frites et salade)

<b>Tartare de BOEUF*</b>	
>Classique	<b>17 €</b>
Boeuf*, échalotes, câpres, cornichons, ketchup artisanal «Compagnie des Pyrénées», jaune d'oeuf plein air	
>Rossini	<b>22 €</b>
Le classique accompagné d'une escalope de foie gras poêlée	
<b>Carpaccio de BOEUF* au couteau à la truffe</b>	<b>20 €</b>
Truffe fraîche, huile de truffe, pignons de pins torréfiés & vieux parmesan	
<b>Tartare de VEAU Limousin «Ibérique»</b>	<b>19 €</b>
Noix de veau, câpres, cornichons, échalotes, chorizo, olives noires, huile au piment d'Espelette, jaune d'oeuf plein air	
<b>Tartare de POISSON</b>	<b>19 €</b>
selon arrivage et assaisonnement de la cheffe	

## LES DESSERTS

<b>Comté 18 mois</b>	<b>6 €</b>
Huile de cèpes, noix	
<b>Cheesecake à la vanille</b>	<b>7 €</b>
sans cuisson	
<b>Brioche perdue &amp; caramel beurre salé «Maison»</b>	<b>8 €</b>

## POUR LE MIDI (jeudi et vendredi)

<b>Tartare du Jour</b>	<b>11 €</b>
------------------------	-------------

## POUR NOS PETITS (jusqu'à 12 ans) 9 €

<b>Steak à cheval de Gaspard + frites</b>
OU
<b>Poisson d'arrivage</b>
<b>Dessert</b>

## VINS AU VERRE (12,5 cl)

<b>Coupe de Champagne Collet</b>	<b>9 €</b>
<b>Côte de Gascogne 2017</b>	<b>4 €</b>
<b>Ersnt Gouws 2018, Afrique du Sud</b>	<b>5 €</b>
<b>Domaine Chanzy 2016, Bourgogne</b>	<b>6 €</b>
<b>Chapelle Lafaurie Peyraguey 2015</b>	<b>7.5 €</b>
Sauternes	
<b>Chateau Ferran, Les Dames 2015</b>	<b>6 €</b>
Pessac-Léognan	
<b>Messapi 2017, Italie</b>	<b>5 €</b>



05 24 72 24 14

mardi - samedi à partir de 19h  
jeudi - samedi 12h 13h30

33 rue des Bahutiers  
33000 Bordeaux

La cheffe pétrit et cuit son pain, fume ses poissons et réalise ses salaisons.  
Sélection d'huiles de chez Oliv'Art

\* : origine boeuf France - certains produits peuvent changer aux grès des saisons.