

grain[s]

cave à manger

PICORER ET PARTAGER

Sur le Pouce

OLIVES VERTES GÉANTES • 5€

BELLA DI CERIGNOLA, RÉGION DES POUILLES

PATATAS BRAVAS • 10€

POMMES DE TERRES CONFITES, SAUCE PIMENT, SAUCE AÏOLI

Charcuteries

MORTADELLA CON PISTACHIO DI BRONTE • 16€

100GR DE CHARCUTERIE DE REGGIO ÉMILIA

COPPA STAGIONATA • 17€

100GR DE CHARCUTERIE DE PARME

PROSCIUTTO DI PARMA • 19€

100GR DE CHARCUTERIE DE PARME

BRESAOLA • 20€

100GR DE CHARCUTERIE DE LA VALTELLINA

*CHARCUTERIE DE FRANCO GULLI

Fromages

BRILLAT-SAVARIN • 14€

90 GR DE FROMAGE DE CHEZ COW, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ROGGIANELLA

WRANGBACK • 14€

90 GR DE FROMAGE DE CHEZ COW, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ROGGIANELLA

Plats

CAROTTE • 13€

CAROTTES RÔTIÉS, SAUCE SOBRESSADE, CONDIMENT
JAUNE D'ŒUF, MIX PÉCAN ET THYM

POIREAUX • 13€

POIREAUX AU FOUR, CRÈME D'ANCHOIS, GOUDA, HUILE
TORRÉFIER

ENDIVE • 13€

ENDIVES CUITES AU VINAIGRE DE CECINA, SAUCE
MIMOLETTE, SEL DE BŒUF

CHAMPIGNONS • 13€

PORTO BELLO SAUTÉ, SHITAKÉS SÉSAME, CONDIMENT
POMME NOIRE, JUS DE GIBIER

VOLAILLE • 15€

PRESSÉ DE VOLAILLE, PURÉE DE POMMES DE TERRE
RATTE, JUS DE VOLAILLE

PÂTES FRAICHES • 15€

RAVIOLE AU CÉLERI RAVE, ORIGAN, SCHIACCIATTA ET
HUILE DE PIMENT

AGNEAU • 17€

ÉPAULE D'AGNEAU SAUTÉ, PURÉE DE CAROTTE, JUS
D'AGNEAU, HUILE D'OIGNON, CACAHUÈTE

CAILLE • 20€

CAILLE ENTIÈRE GRILLÉE, SALSIFIS, BEURRE DE
LAURIER

Dessert

BEIGNET • 8€

CRÈME CHIBOUST, POUDRE DE VANILLE

