

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

RADIS • 10€

RADIS, BEURRE FUMÉE ET FLEUR DE SEL

BURRATTINA • 15€

FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE

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

OSSAU IRATY • 14€

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

BRILLAT-SAVARIN • 14€

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

MANCHEGO • 14€

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

Plats

CAROTTE • 12€

CAROTTE AU FOUR, VIERGE AU 3 CAROTTES
COULEURS, CONDIMENT PIMENT, HUILE DE
POIREAUX

CHOUX-FLEUR • 14€

CHOUX-FLEUR SNACKÉ, CRÈME D'OIGNON, HUILE
SAFRANÉ, PIGNON DE PAIN

SPAGHETTI • 15€

PATES FRAICHE, CREME SCAMORZA, GARUM DE
COCHON CROUTONS

COCHON • 15€

POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE, SALADE
CRÉMEUSE, HUILE D'ANETH, ÉCHALOTTE FRIT

Dessert

FRAISE • 10€

GRANITÉ RHUBARBE, PANACOTTA, FRAISE DES
BOIS, FRAISE PICKLES