

# 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

**BURRATTINA • 15€**

FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE

**TOMATES • 14€**

GASPACHO VERT, TOMATES CERISES MARINÉES,  
FEUILLE DE CRESSON, MIETTES CROUSTILLANTES

**SÉRIOLE • 14€**

SASHIMI DE SÉRIOLE, COURGETTE JAUNE, NAVET  
BLANC, GROSEILLE BLANCHE, SAUCE TOSARU

# 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

**REBLOCHON • 14€**

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

**GRUYÈRE • 14€**

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

# Plats

## **PETIT POIS • 15€**

POÊLÉE DE PETIT POIS, GIROLLES GRILLÉES ET  
BEURRE BLANC

## **CAROTTE • 15€**

CAROTTE RÔTIE, BROCOLIS GRILLÉE, CONDIMENT  
ÉPINARD, ÉMULSION CAROTTE

## **GAMBAS • 17€**

GAMBAS SNACKÉES, SAUCE À LA DIABLE

## **VEAU • 18€**

CÔTE DE VEAU GRILLÉ, HARICOT JAUNE ET CÉLÉRI  
RAVE ET JUS DE VEAU

# Dessert

## **MELON • 12€**

GLACE MELON JAUNE, COMPRESSION MELON DE  
CHARENTES AU PINEAU, GEL BASILIC