

LE BAR A TARTARE

[Portion plat avec frites maison, salade ou wok de légumes]

	ENTRÉE - PLAT
Daurade, citron vert, mangue passion	11.5€ - 24.5€
Saumon, pomme verte, raifort, betterave	11.5€ - 22.5€
Paleron de bœuf cuit doucement, suprême d'agrumes, parmesan, câpres	10.5€ - 21.5€
Filet de bœuf au couteau, foie gras, noisettes	16€ - 26.5€

LES PLATS FROIDS

Tataki de thon rouge mi-cuit 16.5€ <i>(pousses de soja, fruit d'eau, vinaigrette framboise)</i>
Terrine de foie gras de canard 15.5€ <i>(confit d'oignon au gingembre, brioche toastée)</i>
Tartelette de tomate cerise bio, confiture de tomate au Mirin 10.5€ (12.5€ avec gambas) <i>(fromage frais aux herbes, gambas sauvage "basse température")</i>

LES RISOTTOS

	ENTRÉE - PLAT
Jambon pata negra, truffes, parmesan	12.5€ - 24.5€
Légumes, pesto, roquette, parmesan	10.5€ - 19.5€
Gambas sauvages, émulsion crustacé	11€ - 21€

LE BOUCHER

Filet de bœuf d'inspiration italienne 27.5€ <i>(artichaut, olive, basilic, polenta)</i>
Tagliata de filet de bœuf sauce vierge 24.5€ <i>(roquette, parmesan, balsamique)</i>
Magret de canard au grill 21.5€ <i>(condiment abricot, patate douce)</i>
Suprême de volaille Label Rouge 19.5€ <i>(girolles, purée grand mère)</i>
Veau fermier cuit rosé 26€ <i>(caponata à la sicilienne, jus tranché et sarrasin)</i>
Burger Black Angus 200g 21.5€ <i>(ketchup maison tomates confites, comté, lard toscan, oignons rouges, cornichons)</i>

LE POISSONNIER

Filet de daurade et calamars grillés 21.5€ <i>(fenouil, chorizo, tuile de riz)</i>
Pavé de saumon mariné soja/wasabi 19.5€ <i>(udons, sésame, poireaux, daikon)</i>
Filet de Turbot grillé 26.5€ <i>(tarte aux légumes d'été, aioli)</i>

CANTINE
du Châtelet