



A PARTAGER OU PAS...

•	ASSORTIMENT DE TROIS TARAMAS DU JOUR & BLINIS AU FROMAGE BLANC	12
•	SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE TRANCHÉ MAIN Accompagné de blinis & crème fraîche	15
•	PLANCHE DE CORAIL D'OURSIN SERVI AVEC TARTINES GRILLÉES	22
•	PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE BIO, BEURRE DEMI-SEL BIO ET PAIN BIO	16
•	ASSIETTE TOUT SAUMON Saumon fumé norvégien, gravlax, œufs de saumon sauvage et blinis	32
•	PLANCHE DU COMPTOIR Un tarama (au choix, hors tarama caviar), deux tranches de saumon de Norvège, quelques morceaux de saumon gravlax, un pot de rillettes (au choix), une verrine d'œufs de saumon, une verrine d'œufs de truite, des blinis, crème fraîche et citron	47
•	TRILOGIE DE CAVIARS (BAERII, OSCIÈTRE, SCHRENKI DAURICUS) EN 3 VERRINES DE 20 G SERVIES AVEC DES BLINIS AU FROMAGE BLANC	125

POUR BOIRE



				SPIRITUEUX	4 cl	Btl
CHAMPAGNE	14 cl	Btl		Vodka Veuve Capet	6	55
Monial, Libera Me, Brut	9	42		Vodka Mamont	7	82
				Vodka Belvédère	6	65
ROUGE	14 cl	Btl		Vodka Golovkine	7	82
Côteaux d'Aix, Château Coste, 2014	6	26		Vodka Belvédère - 5 cl		9
				Vodka Beluga - 70 cl	7	85
BLANC	14 cl	Btl		SOFT	1/2 L	1 L
Muscadet Sèvre et Maine "Chateau Thebaud" Domaine Haute Fevrie, 2018	5,5	25		Vittel	5	8
Chablis, Yannick Cadiou, 2020	10	49		Perrier	5	8
ROSÉ	14 cl	Btl		Café / Déca	3	
Costières de Nîmes, la Bergerie des Centenaires, Clos des Centenaires, 2021	5,5	25		Thé	4	

