

## Nos entrées - Our Starters

Gazpacho de tomates, feta AOP, crumble de noix et d'avoines <i>Tomato gazpacho, PDO Feta, nuts and oats crumble</i>	18€
Mozzarella, duo de tomates confites, pesto de roquette et pickles d'oignons rouge <i>Mozzarella, dried tomatoes duo, arugula pesto, and red onion pickles</i>	25€
Terrine de canard aux pistaches de chez Branche, cœur de foie gras <i>Duck terrine with pistachios from "Branche"</i>	29€
Carpaccio de bœuf, câpres et copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois <i>Beef carpaccio, capers and 24 months aged Parmigiano Reggiano</i>	29€
Truite Ikejime « Gravelax » mariné à l'aneth, agrumes et baies roses <i>Ikejime Trout « Gravlax » marinated with dill, red berries and citrus fruits</i>	31€

## A Partager - Sharing

Assiette de fromages affinés de la Fromagerie des Halles <i>Cheese platter from "La Fromagerie des Halles"</i> <i>Chaource, Langres, Clemendou + Chèvre cendré, Comté 24 mois, Tomme</i>	14€/29€
Foie gras mi-cuit "maison" à l'Armagnac et au poivre <i>Homemade Semi-cooked in salt "foie gras" Armagnac &amp; peppercorn</i>	39€

## Viande & volaille – Meat & Poultry

*By Chef Bruno Caironi du Caffè Così*

Cuisse de poulet au citron confit et olives Taggiasca <i>Chicken thigh with confit lemon and "Taggiasca" olives</i>	32€
Estouffade d'agneau de l'Aube à la Provençale <i>Local lamb stew "à la Provençale"</i>	36€

## Nos pâtes – Our Pasta

### Provençale 27€

Tomates, oignons, ail, courgettes  
aubergines, poivrons  
*Tomatoes, onions, garlic, zucchinis  
eggplant, bell peppers*

### Carbonara 29€

Bacon, jaune d'œuf,  
parmesan reggiano 24 mois  
*Bacon, egg yolk Parmigiano Reggiano 24  
months,*

### Champignon & Chaource 29€

Champignons de Paris et fromage de  
Chaource  
*Mushrooms, Chaource cheese*

## Nos Desserts – Our Dessert

*Nos desserts sont accompagnés d'une boule de glace vanille bio de Madagascar Our  
desserts are served with a Madagascar organic vanilla ice cream*

Crumble aux pommes du Pays d'Othe <i>Pays d'Othe" apple crumble</i>	15€
Baba au Rhum de la maison Italienne Piemme <i>Rum baba from Italian Factory Piemme</i>	15€
Gâteau au chocolat noir 80%, crème de marrons de chez Faugier <i>Dark chocolate cake, chestnut cream from "Faugier"</i>	15€

*Nous avons réalisé cette carte essentiellement avec des produits locaux et de qualité. Nos plats, pour la plupart, sont réalisés  
« maison », d'autres sont réalisés et mis « sous vide » par nos Chefs Consultants.*

*Merci de bien vouloir nous signaler toute allergie –  
Please let us know if you have any allergies*

## Nos fournisseurs – Our Suppliers

Légumes - Vegetables & Fruits :

Pain - Bread & Bakery:

Fromage & Crème - Dairy products:

Poisson & Viande - Fish & Meat:

Vins - Wines & Champagnes:

Persil et Ciboulette (Bio/Organic), Metro

Tonton Farine (Bio/Organic), La Gerbe D'Or

Fromagerie des Halles, SCEA Fromagerie (Bio/Organic)

France (Aube)

Celliers St Pierre, Aubdis