

# CARTE FOOD

## PLANCHE MIXTE

20.- €

Jambon persillé, Jambon Serrano, Rosette, Jambon truffé,  
Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

## PLANCHE DE FROMAGES

18.- €

Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

## PLANCHE DE CHARCUTERIE

16.- €

Jambon persillé, Jambon Serrano, Rosette, Jambon truffé

## LE CROQUE TRUFFE

12.- €

Pain de mie, Jambon truffé, Béchamel à la truffe, Gruyère

## FALAFELS VERTS

10.- €

Pois chiche, petits pois, fèves, menthe  
et Sauce crème feta & menthe

## LE HOUMOUS

9.- €

Houmous de pois chiche & betteraves, servi avec une focaccia

## FOIE GRAS

18.- €

Pignons de pin et amandes,  
glacé d'une gelée au porto rouge et brioche feuilletée

## PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON

6.- €

Pommes de terre accompagnées  
d'une sauce tartare et d'une sauce BBQ maison



# FOOD MENU

## MIXED BOARD

20.- €

Parsley ham, Serrano ham, Rosette, Truffle ham, Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

## CHEESE BOARD



18.- €

Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

## CHARCUTERIE BOARD

16.- €

Parsley ham, Serrano ham, Rosette, truffle ham

## TRUFFLE TOASTIE

12.- €

Soft bread, Truffle ham, Truffle Béchamel sauce, Gruyère cheese

## GREEN FALAFELS



10.- €

Peas, chickpeas, broad beans, mint with creamy feta cheese & mint sauce

## HUMMUS



9.- €

Chickpea & beetroot hummus, served with focaccia

## DUCK FOIE GRAS

18.- €

Pine nuts and almonds, topped with a port jelly

## PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE

6.- €

Chips accompanied with homemade tartare and barbecue sauce

