










## NOS PLANCHES

-  Planche « Les Parcelles de Camille » 24€  
*Assortiment de fromages, biscuits salés, fruits et légumes de saison*
- Planche « Les Parcelles de Fabien » 24€  
*Assortiment de charcuteries et salaisons sélectionnées*

## NOS ASSIETTES À PARTAGER

*Nous conseillons 2 assiettes par personne*

-  Olives vertes des Pouilles 6€  
*125g*
-  Crispy Potatoes au parmesan 9€  
*Crème citron & ciboulette*
- Saucisse sèche de l'Aveyron 10€  
*A découper - 120g*
- Pâté en croûte Artisanal 11€  
*Pickles d'oignons rouges « maison » - 150g*
-  Caviar d'Aubergine « Maison » 13€  
*Huile d'Olive, Grenade, Persil frais & Toasts grillés*
-  Brocolis en croustade de parmesan 13€  
*Crèmeux ricotta & Beurre de cacahuète*
-  Sticks de Mozzarella 14€  
*Sauce Chili Sweet - 8 pièces*
-  Camembert rôti au four 14€  
*Figs, Miel & Noisettes - 125g*
- Samoussas bœuf, carottes & curry « Maison » 15€  
*Sauce Chili Sweet - 5 pièces*
- Salaison du moment : Le Carron - Noix de Jambon 15€  
*Tranché minute - 80g*
-  Fromage du moment : Le « Mont Vully » - Frotté au Pinot Noir 15€  
*Tranché minute - 80g*
- Tarama « œufs de Cabillaud fumé » 16€  
*Petrossian - 100g*
- Carpaccio de « Gor'ion » 18€  
*Bœuf Charolais séché & fumé, Tomates cerises, Huile d'Olive, Parmesan & Olives*
-  Burrata XXL 19€  
*Tomates cerises confites, Pesto « Maison » et Pignons de Pin grillés - 350g*

## NOS DESSERTS « MAISON »

- Tarte amandine aux Abricots frais 8€
- Tiramisu Traditionnel 8€
- Mousse au Chocolat & Pépites croquantes 8€



Plat végétarien. Nos prix sont en euros et toutes taxes comprises.


Les chèques et les titres-restaurants ne sont pas acceptés. L'établissement décline toutes responsabilités en cas de perte ou de vol.

### NOS PRODUCTEURS

Les Salaisons & Charcuteries - Maison Baud / La Table de Solange  
Les Fromages - Les Frox  
Les Fruits & Légumes - Direct du Marché

La Mer - Petrossian Paris  
Le Pain - Boulangerie Aristide

## OUR BOARDS

-  Board « Les Parcelles de Camille » 24€  
*Assortment of cheeses, crackers, seasonal fruits and vegetables*
- Board « Les Parcelles de Fabien » 24€  
*Assortment of cold cuts*

## OUR PLATES

-  Apulian green olives 6€  
*125g*
-  Crispy Potatoes with parmesan 9€  
*Lemon cream & Chives*
- Dry sausage from the Aveyron 10€  
*To cut - 150g*
- Pâté en croûte 11€  
*Red onions pickles « Home Made » - 150g*
-  Eggplant caviar « Home Made » 13€  
*Olive oil, Pomegranate, fresh parsley & Toasts*
-  Broccoli in parmesan crust 13€  
*Creamy ricotta & Peanut butter*
-  Mozzarella sticks 14€  
*Sauce Chili Sweet - 8 pieces*
-  Baked Camembert 14€  
*Figs, Honey & Hazelnut - 125g*
- Samoussas beef, carrots & curry « Home Made » 15€  
*Sauce Chili Sweet - 5 pieces*
- Ham of the moment : Carron 14€  
*Minute-sliced - 90g*
-  Cheese of the moment : « Mont Vully » rub with Pinot Noir 15€  
*Minute-sliced - 80g*
- Tarama « smoked cod eggs » 16€  
*Petrossian - 100g*
- Carpaccio « Gor'ion » 18€  
*Dried & Smoked Charolais beef - Tomatoes - Olive Oil - Parmesan*
-  Burrata XXL 19€  
*Tomatoes - Pesto « Home Made » - 350g*

## HOMEMADE DESSERTS

- Apricots almond Tart 8€
- Tiramisu 8€
- Chocolate mousse 8€

### OUR PRODUCERS

Charcuteries - Maison Baud / La Table de Solange / Bella Italia  
 Cheeses - Les Frix  
 Fruits & Vegetables - Live Market  
 Sea - Petrossian Paris  
 Bread - Boulangerie Aristide

Plat végétarien. Nos prix sont en euros et toutes taxes comprises.

Les chèques et les titres-restaurants ne sont pas acceptés. L'établissement décline toutes responsabilités en cas de perte ou de vol.