


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*

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

-  Olives vertes des Pouilles 6€
125g
-  Aïoli de Châtaignes « Maison » 7€
Croutons de pain & brisure de châtaignes
-  Poêlée de Champignons de Paris « Maison » 9€
Déglacés au vinaigre balsamique & persil frais
- Saucisse sèche de l'Aveyron 10€
A découper - 120g
- Pâté en croûte Artisanal 11€
Pickles d'oignons rouges « maison » - 150g
-  Brocolis en croûte de parmesan 12€
Crèmeux ricotta & Beurre de cacahuète
-  Sticks de Mozzarella 14€
Sauce Chili Sweet - 8 pièces
-  Camembert rôti au four 14€
Pommes, Noix de Pécan & Miel - 125g
- Salaison du moment : La « Bizôle » - Filet Mignon de Porc 15€
Salé, fumé & séché à la branche de Genièvre - Tranché minute - 80g
-  Fromage du moment : « Beaufort d'été » 15€
Tranché minute - 80g
- Tarama « œufs de Cabillaud fumé » 16€
Petrossian - 100g
-  Croq' Gaufre Végé « Maison » 16€
Fromage à raclette, Champignons de Paris & Persil frais
- Croq' Gaufre Raclette « Maison » 16€
Fromage à raclette & Jambon blanc
- Truite fumée, yaourt à la Grec & Pesto à la Pistache « Maison » 17€
Oignons rouges, Câpres, Pistaches & Aneth
- Jambon cru à la Truffe Noire 18€
Tranché minute - 90g
-  Burrata XXL 19€
Pesto Rosso « Maison » - 350g

NOS DESSERTS « MAISON »

- Moelleux aux Pommes de Mamie 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.

OUR BOARDS

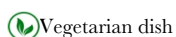
-  Board « Les Parcelles de Camille » 24€
Assortment of cheeses, crackers, seasonal fruits and vegetables
- Board « Les Parcelles de Fabien » 24€
Assortment of cold cuts

OUR PLATES

-  Apulian green olives 6€
125g
-  Chesnut Aioli « Home Made » 7€
Bread crumbs & Chestnut
-  Sauté of mushrooms « Home Made » 9€
Deglazed with balsamic vinegar & fresh parsley
- Dry sausage from the Aveyron 10€
To cut - 150g
- Pâté en croûte 11€
Red onions pickles « Home Made » - 150g
-  Broccoli in parmesan crust 12€
Creamy ricotta & Peanut butter
-  Mozzarella sticks 14€
Sauce Chili Sweet - 8 pieces
-  Baked Camembert 14€
Apples, Pecans & Honey - 125g
- Ham of the moment : « Porc Tenderloin » smoked juniper wood 15€
Minute-sliced - 90g
-  Cheese of the moment : « Beaufort d'été » 15€
Minute-sliced - 80g
- Tarama « smoked cod eggs » 16€
Petrossian - 100g
-  Croq' Waffle vegetarian « Home Made » 16€
Raclette cheese, Mushrooms & Fresh parsley
- Croq' Waffle raclette cheese « Home Made » 16€
Raclette cheese & White ham
- Smoked trout, Greek yogurt & pistachio pesto « Home Made » 18€
Red onions, capers, pistachios & dill
-  Burrata XXL 19€
Pesto rosso « Home Made » - 350g

HOMEMADE DESSERTS

- Grany's Apple fluffy 8€
- Tiramisu 8€
- Chocolate mousse 8€



Vegetarian dish

Our prices are in euros and all taxes included.

Checks and restaurant vouchers are not accepted. The establishment declines all responsibility in case of theft.

OUR PRODUCERS

Charcuteries - Maison Baud / La Table de Solange / Bella Italia

Cheeses - Les Frox

Fruits & Vegetables - Live Market

Sea - Petrossian Paris

Bread - Boulangerie Aristide