

*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts et de qualité,
dans le respect des saisonnalités et en privilégiant les circuits courts.*

POUR COMMENCER

RAVIOLE - 9.5

Raviole Ricotta, abricots secs, échalotes, Pancetta et crème curry Madras

OEUF AU PLAT - 9.

Oeuf au plat, Stracciatella, crème citronnelle et piment d'Espelette, noix de cajou torréfiées & pickles

POULET KARAGEE - 11.

Poulet mariné et frit, mayonnaise épicée moutarde & miel

TIRADITO - 12.

Lieu jaune mariné, citron vert, coco, basilic & oignon rouge

SHRIMP ROLL - 12.

Brioche grillée façon pain perdu, crevettes sautées, crème à la bisque & mayonnaise sriracha

CROQUE DE SIMONE - 10.

Croque Monsieur gratiné au Parmigiano, jambon supérieur aux herbes, béchamel au Comté

HOUMOUS - 8.

Houmous de pois chiches & sésame, Feta, grenade, fruits séchés & herbes fraîches

GRENAILLES - 8.5

Grenailles rôties ail & thym, crème cheddar

PLANCHE DE SIMONE 19. // uniquement les soirs et week-end

Si votre coeur balance, c'est le choix idéal

Croque de Simone, Tiradito, Houmous, poulet karagee

KIDS ONLY

Si tu as moins de douze ans 10.

Poisson du marché ou steak haché, grenailles rôties
Moelleux chocolat

PLATS

HOT PULLED PORK - 18.5

Pain brioché artisanal, effiloché de porc, coleslaw de chou rouge, crème cheddar & mayonnaise sriracha, oignons frits

BURGER DE SIMONE - 18.

Bun brioché, steak haché de boeuf VBF, vieux cheddar, oignons confits, pickles de concombre, salade iceberg & grenailles rôties

TARTARE DE BOEUF - 21.

Tartare de boeuf Charolais à l'italienne (câpres, Parmesan, tomates séchées), sauce tomate basilic & grenailles rôties

LA VOLAILLE - 20.

Demi magret de canard du Sud Ouest, purée de maïs au Paprika, petits légumes du moment & jus corsé

POULPE GRILLÉ - 22.

Poulpe grillé, risotto au riz complet de Camargue & sauce romesco (tomate, poivron, ail, poivre)

BIBIMBAP - 17.

Riz vinaigré, carotte, edamame, oeuf mollet, champignons shiitaké, légume de saison, sauce coréenne (soja, miel, vinaigre & gingembre)

SALADE CÉSAR - 18.

Poulet karaage, salade romaine, croûtons, sauce césar aux anchois & espuma au Parmigiano

COURGETTE RÔTIE - 17.

Courgette rôtie au Saté, noix de cajou concassées, coulis d'oignons confits, sauce coco et citron vert, pickles de légumes

DESSERTS

LE SABLÉ - 8.5

Sablé, ganache chocolat blanc infusée au tilleul, coulis & fruits de saison

LEMON CURD - 10.5

Curd au yuzu & citron jaune, ganache et craquelin au sésame noir, granola miel et fruits secs

L'ENTREMET - 9.

Entremet à la vanille, biscuit madeleine, fraises & coulis de basilic

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT - 9.5

Moelleux au chocolat noir Valrhona, crème anglaise aux pop-corn caramélisés