

 12H - 14H

 19H - 22H30

## LES TARTINES DU BON BEC Ô BON PAIN « ROUGE »



Effiloché d'agneau confit, houmous aux noix de cajou, poivron mariné, mesclun et vinaigrette à l'huile de noisette **14€**

Médaillons de homard, mousseline de chou-fleur vanillée, carottes de couleur et mesclun **16€**

Truite marinée à l'aneth, julienne d'endives, pomme Granny Smith et crumble de parmesan **15€**

Ecrasé de patate douce aux épices cajun, figue fraîche et noix de pécan, sommité de brocolis et radis noir **13€**

## LES ENTRÉES &/ou TAPAS « GLOBE-TROTTEUR »



ENTRÉE TAPAS

### À L'UNITÉ






Salade maraîchère, mesclun, carotte, champignons, betterave, haricots verts et chèvre frais à l'échalote	14€	-
Carpaccio de seriole marinée à la tangerine, kumquat confit et crémeux d'échalotes au poivre vert	18€	3€
Terrine de foie gras au banyuls, courge butternut cuite au sirop d'érable et pain viennois aux figues	28€	3€
Yukhoe (tartare de bœuf coréen), oignon doux, nashi (poire japonaise), cacahuètes grillées, sésame, ail, piment vert et pain au sésame noir	14€	3€
Accras de brochet et sauce portugaise	-	3€
Bao bun d'agneau, citron confit et figue	-	3€

LE MIX DE 6 TAPAS 15€ / LE MIX DE 9 TAPAS 22€

### À PARTAGER

Brousse de chèvre aux figues et noisettes du Piémont et ficelle à la Panne montagnarde	-	9€
Houmous libanais et pain pita	-	9€
Terrine de canard maison et pain de campagne aux raisins de Corinthe	-	9€

## POKE & BOWL!

Saumon mariné, graines de tournesol, carotte, concombre, radis, brocolis et riz basmati	16€	 
Bœuf au sésame et vinaigre de riz, boulgour, oignon rouge, haricots verts, carotte, lamelles de champignons, soja et graines de lin	16€	
Œuf dur, quinoa rouge, fevettes, carotte, soja, wakamé, chou chinois et graines de courge	14€	 

## L'ŒUF BENEDICT +5€ POUR LE 2<sup>ÈME</sup>



L'Ôthentic lard grillé et sauce hollandaise	9€
L'ÔslÔ épinards, saumon fumé et sauce hollandaise	10€
Le sÔ British épinards, bacon et sauce hollandaise	10€
Le sÔ Veggie poireaux fondants cuits au beurre, crémeux de topinambour et pomme chips	10€
Le RustiquÔ épinards, panais rôti, viande des Grisons grillée et sauce aurore	11€

## ET PLOUF DANS L'Ô

Sole meunière (400/600g) **49€**

Darne de turbot **25€**

Dos de saumon native mi-cuit  
en feuilles de nori **23€**

UNE GARNITURE INCLUSE

## LE BAR À HÛÎTRES

Gillardeau n°3 **5€ 14€ 27€**

Spéciale de Claire Marennes Oléron n°3 **4€ 11€ 21€**

Creuse de Bretagne n°3 **4€ 11€ 21€**

Isigny n°3 **3,50€ 10€ 19€**

## LA CAVE À VIANDES MATUREES. D'EXCEPTION & BONNES TOUT SIMPLEMENT!

### SÉLECTION MATURÉE

Côte de boeuf 30 jours Angus de Castille (1,2kg min - 2 pers) **49€/pers**

### SÉLECTION D'EXCEPTION

Fondant de paleron de bœuf Angus de Castille (moelle) **24€**

Filet de boeuf Angus de Castille (env. 200g) **37€**

Faux-filet de boeuf Angus de Castille (env. 200g) **31€**

### SÉLECTION BONNE TOUT SIMPLEMENT

Magret de Canard **20€**

Côte de veau (env. 350g) **38€**

UNE GARNITURE INCLUSE

## LA CAVE À CHARCUTERIES SURTOUT D'ICI... UN PEU D'AILLEURS

### LES 100GR JAMAIS MOINS, PARFOIS GÉNÉREUX!

Mortadelle à la truffe **7.50€**

Chorizo ibérique Bellota **7€**

Porcayou **8.50€**

Pancetta affinage 30 mois **11.50€**

Vieux jambon de pays 36 mois **11.50€**

Mignon de cochon au thé **12€**

Gor'ion **12.50€**

Assiette 3 charcuteries **12.50€**

Mortadelle à la truffe, Porcayou,  
Vieux jambon de pays 36 mois

## LA CAVE À FROMAGES DE MAÎTRE DUBOULOZ

Munster fermier **10€**  
Vache demi-pièce

Saint-Marcellin **8€**  
Vache pièce entière

Bleu du Vercors-Sassenage **6€**  
Vache 80g

Buchette de Manon **8€**  
Chèvre demi-pièce

Ovalie Cendrée **9€**  
Chèvre demi-pièce

Chabichou du Poitou **9€**  
Chèvre demi-pièce

Pérail des Cabasses **8€**  
Brebis demi-pièce

Assiette 3 morceaux **12€**  
Beaufort / Pérail des Cabasses  
Reblochon fermier AOP

Assiette 5 morceaux **22€**  
Beaufort / Pérail des Cabasses  
Reblochon fermier AOP / Rocamadour  
Bleu du Vercors-Sassenage

## LES P'TITS PÉLICANS 15€

Croque-Monsieur  
ou Croquettes de poisson panées Maison

Garniture au choix

Les 2 belles boules de glace Bio  
ou l'éclair au chocolat « Rouge »

Boisson au choix

## JAMAIS SANS...

Salade mesclun de chez « Raillon »,  
ciboulette et sauce citronnette **4€**

Frites fraîches maison **6€**

Poutine savoyarde, tombée d'oignons,  
sauce reblochon et jus de veau **7€**

Pommes de terre Roseval  
écrasées aux fines herbes **6€**

Pot au feu de légumes de saison **6€**

Salsifis rôtis au beurre, persillade **6€**

## ON SAUCE!

Beurre meunière Béarnaise

Jus de veau corsé Aigre doux

Ravigote Hollandaise

## PLAISIRS SUCRÉS

La gourmandise de la vitrine de chez Rouge **8€**

Les bonnes glaces Bio **3€ la boule**