LE TEMPS DU DEJEUNER

À l'heure du déjeuner, notre cuisine française révèle ses racines. Inspirée des grands classiques, elle les travaille avec modernité, au rythme des saisons, en plaçant toujours la qualité du produit au cœur de l'assiette.

ENTRÉES

ŒUFS BROUILLÉS & CRÈME DE TRUFFE 15
tartine croquante aux champignons, herbes fraîches

PÂTÉ EN CROÛTE AUX FRUITS CONFITS 17
confiture de carottes violettes, jus de carottes à la cardamome

FILET DE TRUITE EN SAUMURE 19
zestes d'agrumes, rémoulade de céleri

PLATS

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR 26
œuf poché, pancetta croquante, siphon au haddock

FILET DE BAR SNACKÉ 29
moules marinières, épinards, beurre blanc au citron vert

POT-AU-FEU 32
croquette de moelle, légumes fondants

BURGER°42 28
steak haché, oignons confits, cheddar, sauce°42

**tous nos plats sont servis avec une garniture au choix, incluse dans le prix*

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE MESCLUN 6
échalote, soja, miel, balsamique, levure de bière

CAROTTE LAQUÉE 7
réduction jus de carotte-gingembre, sésame

AUBERGINE CARAMÉLISÉE 7
miso, fromage blanc

PURÉE POMMES DE TERRE 8
supplément tartufata - parmesan + 3

FRITES 8
supplément tartufata - parmesan + 3

FRITES PATATE DOUCE 9
paprika doux

DESSERTS

POIRE NASHI POCHÉE À L'EARL GREY 15
noix de cajou caramélisées, fève de tonka

PROFITEROLE 15
glace vanille, chantilly sésame, sauce chocolat noir

SOUFFLÉ CHOCOLAT 15
sorbet cassis

ÎLE FLOTTANTE 15
crème anglaise vanille-matcha