

LE TEMPS DU DEJEUNER

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

ENTRÉES

OEUFS MAYONNAISE AUX HERBES 15

céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne, œufs de truite

PÂTÉ EN CROÛTE 17

gelée porto-betterave, graines de moutarde en pickles

TARTELETTE AUX CREVETTES ROUGES 19

sauce cocktail, avocat, suprêmes de pamplemousse

PLATS

VELOUTÉ DE POTIMARRON 26

champignons, châtaignes, toast au crémeux de jaune d'œuf, citron vert

SAUMON RÔTI 29

siphon à l'oseille, épinards au beurre noisette, sarrasin soufflé

PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF 32

jus de bœuf corsé, tartufata, pickles d'échalote au vin rouge

BURGER°42 28

steak haché, oignons confits, fromage à raclette, 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 6

supplément tartufata - parmesan + 3

FRITES PATATE DOUCE 7

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