

JARDIN DES HESPÉRIDES

Légumes frais et de saison

Houmous du moment 	9
Pois chiche, betterave, citron confit	
Trio d'arancinis	9
Chèvre, potimarron, pesto de cresson	
Carottes rôties	9
Miel, coulis de prune, ricotta maison, noisettes torréfiées	
Cabécou rôti au miel	9
Carpaccio de betteraves	9
Façon mimosa	
Pastilla de pomme de terre	10
Coulis d'épinard, taboulé d'herbes, noisettes torréfiées	

SALAISONS CHOISIES

Tranchées sur place

Assortiment de charcuteries méditerranéennes	13,5
Morcilla de Bellota, Coppa des Pyrénées 120g	
Fromages du moment 	13,5
Noisettes torréfiées, chutney et roquette 105g	
Les deux Salaisons ensemble	25
240g	

 : végétarien

 : végan

LE MOULIN DE CÉRÈS

Plats avec pâtisseries salées

Pita d'effiloché de boeuf	16,5
Oignons rouges, chou rouge, lamelles de carottes, sauce verte	
Tartelette d'automne 	13
Champignons en persillade, compotée d'échalote, jaune d'oeuf bio	



MARÉE PHÉNICIENNE

Pêche du moment

Saint-Jacques dans sa coquille	6
À la pièce Condiment de Granny Smith, salicornes	
Émulsion de haddock	14
Oeuf bio parfait, croustons	
Ravioles de gambas	14
Porc, bisque, pickles d'oignon rouge	

AMALUNA

07 51 33 20 54

12 Esplanade Nathalie Sarraute, 75018 Paris
@amalunaparis

BRASIER DE VULCAIN

Rôtisserie

Brochettes du moment	150g	15
Poulet, vierge olive verte, citron confit		
Secreto façon milanaise		15
Secreto de porc, comoté de piment, vierge clémentine		
Tataki de veau		14
Roulé dans du cumin, gribiche aux algues		
La pièce de viande du moment		35
450g Accompagnements du moment		

DESSERTS

Entremet chocolat	8
Base spéculos, chantilly au pain grillé, nougatine	
Poire pochée	8
Sirop au café, coulis de poire au Kahlua, chantilly tonka	

Tous nos prix sont en euros TTC / Liste d'allergènes disponible sur demande