

PLATS À LA CARTE

JARDIN DES HESPÉRIDES

Légumes frais et de saison 🌿

Crèmeux du moment	9
Emulsion chaude de maïs au paprika fumé, oeuf parfait, (option dès de chorizo)	
Trio d'arancinis	9
Potimarron, bleu d'Auvergne, romarin, crème de roquette	
Croustillant de pomme de terre	12
Mayonnaise au basilic	
Cabécou rôti au miel	9
Poireau fondant	11
Crème de coriandre, vierge de kiwi	
Topinambours rôti	10
Sauce café, pleurotes en friture	

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

LE MOULIN DE CÉRÈS

Plats avec pâtisseries salées

Pita Smash Kebab	16,5
Oignons rouges, sauce yaourt, viande hachée maison	
Tartelette automnale 🌿	13
Fromage frais aux herbes, jaune d'oeuf confit, champignons en persillade	



MARÉE PHÉNICIENNE

Pêche du moment

Encornets farcis	20
Chair à saucisse, crèmeux aux herbes	
Poêlée de moules de corde	14
Crème d'ail, fondue de poireaux, poitrine fumée croustillante	
Brochettes de gambas	14
Bisque, pomme paille	

BRASIER DE VULCAIN

Rôtisserie

Brochettes du moment	150g	15
Poulet, vierge olive verte, citron confit		
Poitrine de porc fondante	180g	15
Oignon farci au fromage frais, jus de viande au thym		
Tataki de veau		
Roulé dans du cumin, gribiche aux algues		14
La pièce de viande du moment		35
Accompagnements du moment		

DESSERTS

Entremet chocolat	8
Base spéculos, chantilly au pain grillé, nougatine	
Butternut rôti au miel	8
Chantilly à la sauge, segment d'agrumes, crumble	

AMALUNA
07 51 33 20 54
12 Esplanade Nathalie Sarraute, 75018 Paris
@amalunaparis

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