

DÉJEUNER et DÎNER

Une inspiration différente chaque jour



Formule déjeuner

25 €

Entrée and Plat**

Bibie

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS.
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR.

Entrées.

Entrée du jour* 11

Une inspiration différente chaque jour

Saumon cuit à la flamme ⑈ 17

Pommes de terre confites, pickles et gel de vin blanc

Mozzarella 0 km ⑈ 14

Mozzarella parisienne, tomates anciennes, prunes et vinaigrette fumée

Œuf mollet siphon de maïs ⑈ 14

Polenta croustillante, sauce vierge au piment doux et maïs

Vitello tonnato ⑈ 17

Velours de thon et gel de câpres

Betteraves en croûte de sel ⑈ 14

Yaourt grec, pesto de menthe et de coriandre, cacahuètes

Plats.

Plat du jour* 25

Une inspiration différente chaque jour

Cœur de romaine façon Caesar 🍷 26

Suprême de volaille du Gâtinais, bacon et oeufs bio

Notre pithiviers végétarien 🍷 24

Jus corsé aux champignons

Thon rouge mi-cuit 🍷 37

Sauce façon bouillabaisse, rouille et pommes de terre confites

Poulpe de roche grillé 🍷 33

Pois chiches, olives et citron confit

Volaille jaune, jus corsé 🍷 32

Purée maison au beurre noisette

Tartare de bœuf 🍷 28

Frites maisons

Côte de bœuf à partager 🍷 129

Jus de viande à la moelle, sauce béarnaise, frites

Filet de bœuf 🍷 39

Sauce béarnaise ou sauce poivre vert et frites

Supplément garniture : frites, salade ou légumes verts 6



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

Fromages.

Assiette de fromages affinés 17

Sélection de la maison COW

Desserts.

Figues rôties et glacées ⑈ 15

Sorbet fromage blanc et marjolaine fumée

Prune chocolat ⑈ 12

Velours chocolat, prune au genièvre et gavotte chocolat

Mirabelles comme un clafoutis ⑈ 13

Émulsion vanille, clafoutis et granola

Profiterole 14

Chou garni de glace vanille, nappé de chocolat noir Nicolas Berger

Tarte mûres et pistaches 14

Compotée mûres et menthe, crémeux pistache



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

LUNCH and DINNER

A different inspiration every day



Lunch menu

25 €

Starter and Main course**

Bibie

NET PRICES IN EUROS, INCLUDING SERVICE.
LIST OF ALLERGENS AVAILABLE AT THE COUNTER.

Starters.

Starter* 11

A different inspiration every day

Flame-cooked salmon 🌿 17

Caramelized potatoes, pickles and white wine gel

Mozzarella Okm 🌿❤️ 14

Parisian mozzarella, heirloom tomatoes, plums and smoked vinaigrette

Soft-boiled egg with sweetcorn purée 🌿❤️ 14

Crispy polenta, sauce vierge with sweet chilli and sweetcorn

Vitello tonnato 🌿 17

Tuna velouté and caper gel

Salt-crusted beetroot 🌿❤️ 14

Greek yogurt, mint and coriander pesto, peanuts

Main course.

Main course* 25

A different inspiration every day

Caesar salad 🌾 26

Gâtinais chicken breast, bacon and organic eggs

Our vegetarian pithiviers 🍷 24

rich mushroom jus

Semi-cooked bluefin tuna 🌾 37

bouillabaisse-style sauce, rouille and confit potatoes

Grilled rock octopus 🌾 33

Chickpeas, olives and candied lemon

Yellow poultry, rich gravy 🌾 32

Homemade mashed potatoes with brown butter

Beef tartare 🌾 28

homemade french fries

Rib roast to share 🌾 129

Meat jus with bone marrow, béarnaise sauce, french fries

Beef tenderloin 🌾 39

Béarnaise sauce or green pepper sauce with french fries

Side dish supplement: french fries, salad, or green vegetables 6

Cheeses.

Platter of aged cheeses 17

A selection from COW

Desserts.

Roasted and glazed figs ⑥ 15

Greek yogurt and smoked marjoram sorbet

Chocolate Plum ⑥ 12

Chocolate Velvet, Juniper Plum, and Chocolate Gavotte

Mirabelle Plums, Clafoutis-Style ⑥ 13

Vanilla Emulsion, Clafoutis, and Granola

Profiterole 14

Chou topped with vanilla ice cream, drizzled with Nicolas Berger dark chocolate

Blackberry and Pistachio tart 14

Blackberry and mint compote, pistachio cream



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN