

# La Food

*du Blanc Valet*

Envie de tout goûter ?  
Chaque trio est à 69.-

## Trio CANAILLE

- Tenders de Poulet croustillant aux Épices, Mayonnaise épicée 24.-
- Moussaka à la Grecque, Aubergines, Bœuf 26.-
- Tartare de Bœuf (CH) à l'italienne, Basilic, Pignon de Pain, Stracciatella & Gremolata 28.-

---

## Trio EAU DOUCE & EAU DE MER

- Tartare de Saumon, Avocat, Sésame, Soja & Riz croustillant 24.-
- Gratin d'Écrevisses, Tombée de Poireaux et Sabayon au Champagne 26.-
- Carpaccio de Poulpe, Agrumes, Grenade 28.-

---

## Trio VÉGÉTARIEN

- Camembert rôti au Miel, Pickles et Toasts 24.-
- Girasoli, Ricotta Épinards, crème Champignons 26.-
- Duo d'Asperges, crème d'Asperges, Émulsion à la Truffe 28.-



# Nos Suggestions

Os à Moelle rôti

17.-

Ribs de Boeuf XXL (CH) 2/3 personnes

95.-

Confit 48 h, puis caramélisé au jus d'épices  
Découpé devant vous et servi avec une purée Robuchon.

Côte de Boeuf (CH) 2/3 personnes

149.-

Rassie sur Os, 1 kg

# Nos Planchettes

Gruyère d'Alpage ( 24 mois ), Saint-Marcelin et Brie de Meaux farci

17.-

Charcuterie tranchée minute ( au choix ) :

17.-

Lard grillé de Begnins 100g (CH)

Coppa 150g

Jambon Ibérique 100g

Pâté en croûte artisanal (CH)

Piadine Bressaola ou végétarien

25.-

Mix de nos 3 charcuteries

35.-

Bon Appétit !