



**AFTERWORK+ 2 VERRES DE VIN = 20€**

**TARAMA MAD MEN**

Piment fumé & d'Espelette, zestes de citron vert

**BURRATA DES POUILLES ÉPICÉE**

Riquette, pousses d'épinard et céleri, huile d'olive « Monini », pickles de poire façon Mostarda & carta musica

**PLAT+VERRE DE VIN = 25€**

**PÂTES ARTISANALES DU MOMENT**

Stracciatella au piment d'Espelette fumée au thym, osso buco de veau lié à la fondue d'oignons, pickles de butternut

**SALADE MAD MEN**

Dinde épicée frite aux céréales, mesclun maraîcher, fêta, riquette, olives Kalamata, datterino, kimchi maison, mayonnaise citronnée au parmesan & carta musica

**PLAT + VERRE DE VIN = 30€**

**FILET MIGNON DE VEAU FRANÇAIS**

Purée de céleri rave « Monarch », montée au beurre de cognac « Bourgoin » et muscade, artichauts à la romaine, parmesan de vache rouge et jus de veau

**QUEUE DE BOEUF CONFITE**

Au vin rouge épicé, choux de "Pontoise d'Antan" braisé, poireau crayon, cébettes et salsifis rôtis

**Verre de vin : Blanc** - Chardonnay, JC Garnier, 2019

- Duckman, Portugal, 2020

**Rouge** - Côte du Rhône, « Amour de fruit », 2020

- Uivo Rabigato, Portugal, 2020