

FROUFRou

ENTRÉES

Retour de forêt, champignons sautés 22€

Jus de viande bien poivré

Oeuf parfait 9€

Nuage d'oignons doux, croquant d'amandes fumées, oignons nouveaux crispy

Baguette toastée 28€

Os à moëlle, moutarde à l'ancienne, truffe, fleur de sel

Burrata 24€

Fraises & pesto

Mini burgers façon Edouard VII 14€

Comté et oignons confits

Ceviche de maigre 15€

Leche de tigre, patate douce

LES VIANDES

Suprême de volaille 24€

Purée de chou-fleur fumée, sommité de chou-fleur multicolores

Epaule d'agneau confite, à partager pour 2/3 copains 97€

Grillée, jus poivré

Côte de boeuf entière Black Angus, à partager pour 2/3 copains 130€

Béarnaise façon Malcom

Tartare de boeuf 24€

Fraises & basilic

LES POISSONS

Poulpe des côtes méditerranéennes 45€

Chimichurri, huile d'olive Kalios BIO

Cabillaud nacré 29€

Tétragone, beurre blanc au parfum de carotte et gingembre

Thon snacké à l'unilatérale 31€

Sauce teriyaki au ponzu infusée à la vanille, purée de brocolis, sommité de brocoletti

PÂTE & RISOTTO

Les coquillettes truffées de mon enfance 29€

Avec ou sans jambon de mon enfance

Risotto minute 36€

Langoustines juste colorées, bisque en émulsion et agrumes

LES GARNITURES

Frites crispy en deux cuissons 5€

Poëlon de légumes 5€

Mélange de salades 5€

Purée de pommes de terre 5€

LES DESSERTS

Café Gourmand Froufrou 9€

Riz au lait vanille & fruits de saison 10€

Brioche perdue, glace au spéculoos 12€

Coeur coulant au chocolat 11€

Tarte du moment 9€

Le gros millefeuille 22€ pour 2 / 40€ pour 4

Vanille, fraise et basilic