

SØKE

GRAND PLACE

SUGGESTIONS MENU

STARTERS

MUSHROOMS ON TOAST	seasonal wild mushrooms, Parmesan, sourdough, truffle oil & mushroom jus	12,00
CRAB AND SHRIMP ROLL	shaved fennel, red chilli & dill	18,00
BURRATA PUGLIESE	with seasonal fruits	18,00
TUNA TARTAR	served with wasabi mayonnaise	23,00

MAIN DISHES

SPATCHCOCK CHICKEN	with grilled lemon, salad and fries	21,00
RAS EL HANOUT LAMB CROWN	smoked aubergine, apricot and pistachio, cumin yogurt	25,00
TANDOORI ROASTED COD	butternut, yogurt and cassava crisps	25,00
ENTRECÔTE	220g, salad and fries, choice of peppercorn or Béarnaise sauce	25,00

VEGETARIAN

GILLED CARROTS WITH HUMMUS	grilled apricots, orange, mint	14,00
QUINOA SALAD WITH GRILLED COURGETTE & FENNEL		15,00
ROASTED CAULIFLOWER	smashed hazelnuts, smoked cauliflower puree & pickled raisins	15,00

DESSERTS

DAME BLANCHE		9,00
PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE		9,00
VANILLA PANNA COTTA	with red fruit coulis	9,00

NIGHT MENU available from 22:30 to 6:30

CROQUE-MONSIEUR	14,00
LASAGNA BOLOGNESE	15,00
PIZZA MARGHERITA	15,00

WINE

	<u>glass</u>	<u>bottle</u>
CHAMPAGNE GIMONNET-GONET BLANC DE BLANC	16,00	90,00
CASTILLO DE ALMANSA COLLECCION BLANCO (white)	7,50	36,00
DASHWOOD SAUVIGNON (white)	10	49,00
CASTILLO DE ALMANSA COLLECCION TINTO (red)	7,50	36,00
BOURGOGNE PINOT NOIR MICHEL CAILLOT (red)	10	47,00

SØKE

GRAND PLACE

SUGGESTIONS

ENTRÉES

TOAST AUX CHAMPIGNONS champignons sauvages, Parmesan, pain au levain, huile de truffe	12,00
ROULEAU AU CRABE ET CREVETTES , fenouil ciselé, piment rouge et aneth	18,00
BURRATA PUGLIESE et fruits de saison	18,00
TARTARE DE THON servi avec une mayonnaise au wasabi	23,00

PLATS

COQUELET GRILLÉ citron grillé, salade and frites	21,00
COURONNE D'AGNEAU RAS EL HANOUT , aubergine fumée, abricot et pistache, yaourt au cumin	25,00
CABILLAUD RÔTI TANDOORI , butternut, yogurt and cassava crisps	25,00
ENTRECÔTE 220g, salade et frites, choix entre sauce béarnaise ou poivre	25,00

PLATS VÉGÉTARIENS

CAROTTES GRILLÉES ET HOUMOUS , abricots grillés, orange, menthe	14,00
SALADE DE QUINOA, COURGETTE GRILLÉE ET FENOUIL	15,00
CHOU-FLEUR RÔTI , noisettes écrasées, purée de chou-fleur fumé	15,00

DESSERTS

DAME BLANCHE	9,00
CRÈME BRÛLÉE AUX PISTACHES	9,00
PANNA COTTA VANILLE au coulis de fruits rouges	9,00

MENU DE NUIT disponible de 22:30 à 6:30

CROQUE-MONSIEUR	14,00
LASAGNE BOLOGNESE	15,00
PIZZA MARGHERITA	15,00

VINS

	<u>glass</u>	<u>bottle</u>
CHAMPAGNE GIMONNET-GONET BLANC DE BLANC	16,00	90,00
CASTILLO DE ALMANSA COLLECCION BLANCO (white)	7,50	36,00
DASHWOOD SAUVIGNON (white)	10	49,00
CASTILLO DE ALMANSA COLLECCION TINTO (red)	7,50	36,00
BOURGOGNE PINOT NOIR MICHEL CAILLOT (red)	10	47,00