

Emportez-moi!!!

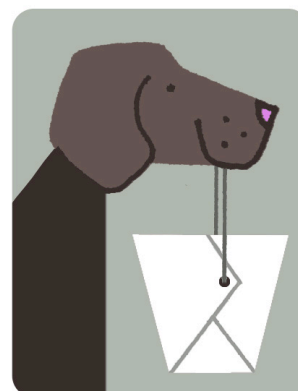
Take me away!!!

Deuxième plat principal gratuit avec l'achat d'un des vins ci-dessous!

Buy one of these bottle of wine below and get your second plate for free...

Les entrées

* Petite verdure Mixed greens	6
* Crème de tomate Old-fashioned cream of tomato soup	7
Caponata sur chèvre doux Caponata on soft goat cheese	12
* Foie gras au torchon, confiture d'oignon Foie gras torchon, fig and caramelized onion jam	14
* Assiette de charcuteries Selection of cured meats	14
* Pieuvre, compotée de tomate et chorizo, polenta grillée Octopus, tomato and chorizo, grilled polenta	14
* Frites au gras de canard, mayo French fries (in duck fat), mayonnaise	6
Poutine sauce huancaína	12
Poutine huancaína sauce avec poulet / with chicken	18



Les plats

* Céviche de loup de mer à la mangue, papaye verte etc Sea bass fish ceviche with green papaya and mango	21
* Truite rôtie "Les Bobines" servie tiède, noix caramélisées sur verdure Warm grilled trout "Les Bobines" and caramelized walnuts on salad	22
Assiette méditerranéenne froide avec poulet grillé Mediterranean salad with grilled chicken	22
* Tataki de bœuf, vinaigrette à huile de noix, échalote et miel Beef tataki, nut oil and shallot honey vinaigrette	24
* Étagé de légumes avec purée de noix de cajou à la betterave Vegan « lasagna" with red pepper cashew puree (no pasta)	21
Agneau grillé, tzatziki et couscous de choux-fleur Grilled lamb, tzatziki, cauliflower couscous	22
* Lasagne à la viande et aux 4 fromages Lasagna with meat and 4 cheeses	22
* Cuisse de canard confite et salade verte 1 ou 2 Duck confit and green salad 1 or 2	17 / 24
Risotto au canard, pleurotes, sauge, crème, orange Duck risotto with oyster mushrooms, sage and orange cream sauce	24

- * Flétan sauce vierge, purée de haricot coco.... 27
Halibut, virgin sauce, bean purée
- * Thon rouge, bok choy , riz parfumé au citron, sauce Boris 27
Seared red tuna, bok choy, lemon zest rice Boris' sauce
- Lapin de Boris (charcuterie, carottes, choux, coriandre et vin blanc) sur gnocc 28
Boris' rabbit (cured meat, carrots, cabbage, coriander, white wine) on gnocchi

Les desserts

- * Marquise au chocolat, caramel à la fleur de sel sans lactose 9
Chocolate marquise, salted caramel
- * Pannacota à la lucuma sans lactose 10
Lucuma pannacota

Deuxième plat principal gratuit avec l'achat d'un des vins ci-dessous...

Buy one of these bottle of wine and get your second plate for free...

vins @ 48\$

verre logo Boris @ 8\$ Boris' glasses

Blancs

Carroleón 2017 Pardevalles albarin
Branco Grande Reserva 2016 Montes Ermos códega do larinho
Curatolo Arini 2017 Curatolo Arini zibibbo

Rosés

Dôle Blanche 2017 J-R Germanier pinot noir, gamay
Rosé von Zweigelt 2018 Müller-Grossmann

Rouges

Château La Chèze 2015 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
Gamonal 2015 Pardevalles prieto picud
The Butcher Blaufrankisch 2016 Schwarz



Boris est certifié sans gluten

* = sans lactose

Boris is gluten free certified

* = lactose free