

## AU VERRE 12CL

### BULLES

LAURENT PERRIER - CHAMPAGNE - ROSÉ - NM 14E

### VINS BLANCS

FAMILLE PERRIN - CÔTES DU RHÔNE - NATURE - 2021 10E

DOMAINE VRIGNAUD - PETIT CHABLIS - 2022 13E

VILLARD - CHILI - CASABLANCA VALLEY - EPRESSION RESERVE - 2018 14E

### VINS ROUGES

FAMILLE PERRIN - VINSOBRES - LES CORNUDS - 2020 10E

BODEGA AMALAYA - ARGENTINE - VALLE CALCHAQUI - MALBEC - 2022 12E

DOMAINE DES AMÉTHYSTES MICHEL GUIGNER - MORGON - CANON - 2022 13E

### VIN ROSÉ

MINUTY - CÔTES DE PROVENCE - PRESTIGE - 2022 12E

## RHÔNE 75CL

FAMILLE PERRIN - VINSOBRES - LES CORNUDS - 2020 45E

## LOIRE 75CL

DOMAINE DES AUBUSIÈRES - VOUVRAY - SILEX - 2022 55E

## BOURGOGNE

DOMAINE GUYOT - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2022 70E

## PROVENCE

MINUTY - CÔTES DE PROVENCE - PRESTIGE BLANC - 2022 55E

## SOFTS 33L

HEY DUDE - les thés glacés 100% naturels  
au basilic, à la pastèque ou à la pêche 7E

ON LEMON - les limonades 100% naturelles  
à la rhubarbe ou au citron vert 7E

COLA ELIXIA - le cola artisanal made in France 7E

## ENTRÉES

ŒUF MOLLET, PURÉE DE PETITS POIS, SAUCE VIERGE,

ÉMULSION DE BEURRE BLANC . 13E

Soft-boiled egg, mashed peas, sauce vierge, white butter emulsion

TIRADITO DE DAURADE AU BASILIC, LECHE DE TIGRE À L'ENCRE DE SEICHE, KIWI . 19E

Sea bream tiradito with basil, squid ink leche de tigre, kiwi

ASPERGES BLANCHES À LA VAPEUR, CRÉMEUX D'ASPERGES À LA MENTHE,

CHIPS DE PANAIS, ÉCUME D'AMANDE . 17E

Steamed white asparagus, creamy asparagus with mint, parsnip chips, almond foam

TARTARE DE BETTERAVES FUMÉES ET FIGUES, CRÈME DE CHÈVRE,

AMANDES TORRÉFIÉES . 14E

Smoked beetroot and fig tartare, goat cheese cream, toasted almonds

## PLATS

POITRINE DE PORC CONFITE, HARICOTS ROUGES À LA COLOMBIENNE,

BANANE PLANTAIN, HOGAO . 27E

Confit pork belly, Colombian-style red beans, plantain, Hogao

BAR, SAUCE CIBOULETTE ET ŒUFS DE TRUITE, CRÉMEUX D'ARTICHAUT,

ARTICHAUT BARIGOULE, LARD DE COLONNATA . 32E

Seabass, chive sauce with trout roe, creamy artichoke, barigoule artichoke,

Colonnata lardo

RAVIOLES FARCIES AUX LÉGUMES DE SAISON, MOLE ÉPICÉ,

CHOU ROMANESCO, FRISÉE . 22E

Ravioli stuffed with seasonal vegetables, spicy mole, Romanesco cabbage, frisée

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, BRAISÉ À LA FLAMME, CRÉMEUX DE CAROTTES AU

ZAATAR ET CURCUMA, SALADE DE FENOUIL, POMME GRANNY SMITH . 26E

Roasted yellow chicken supreme, flame-braised, creamy carrots with za'atar and turme-

ric, fennel and Granny Smith apple salad

## FROMAGE

MILLE-FEUILLE DE BRIE FONDANT, POIRE CARAMÉLISÉE, NOISETTES TORRÉFIÉES . 14E

Melting Brie mille-feuille, caramelized pear, toasted hazelnuts

## DESSERTS

PAVLOVA, CONFIT DE CITRON JAUNE, GEL D'AGRUMES, GLACE AUX PÉTALES DE ROSES,

TARTARE DE POMMES ET POIRES . 12E

Pavlova, candied lemon, citrus gel, rose petal ice cream, apple and pear tartare

GELÉE DE MANGUE ET DE FRUIT DE LA PASSION, MOUSSE DE NOIX DE COCO,

CRUMBLE D'AMANDES . 13E

Mango and passion fruit jelly, coconut mousse, almond crumble

## MENUS DÉGUSTATION

BALADE COLORÉE . 55E

CARTE BLANCHE EN 5 TEMPS

MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

LA SELECTION DE VINS PLANTXA +29E

VOYAGE VOYAGE . 70E

CARTE BLANCHE EN 7 TEMPS

MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

LA SELECTION DE VINS PLANTXA +39E

DÉJEUNER DU MARCHÉ

DEMANDEZ À NOS ÉQUIPES !

LE MENU DU JOUR, AU FIL DES SAISONS  
ET DES INSPIRATIONS

ENTRÉE - PLAT

OU PLAT - DESSERT 28€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 35€

DU MARDI AU VENDREDI, POUR LE DÉJEUNER UNIQUEMENT

# PLANTXA

PRIX TTC/ SERVICE COMPRIS