

## AU VERRE 12CL

### BULLES

ARGENTINE - Hamalaya Brut	12E
JOSEPH PERRIER BRUT NATURE	12E

### VINS BLANCS

ARGENTINE HAMALAYA - Torrontes - 2021	9E
DOMAINE DU CHALET POUILLY - Pouilly Fuissé - 2022	12E
HONGROIS (Hold Volgy) - Eloquence Tokajy - 2011	15E

### VINS ROUGES

ARGENTINE - HAMALAYA - Malbec - 2021	9E
COTES DU RHONE ROUGE - «Les Vergers» - 2019	12E
CHILI PIPENO - Pais Carignan - 2019	9E

## LOIRE 75CL

CHÂTEAU FOSSE SÈCHE - Arcane - 2018	60E
-------------------------------------	-----

## BOURGOGNE 75CL

CÔTES DE NUIT - Village Château Premeaux - 2018	63E
---	-----

## VALLÉE DU RHÔNE 75CL

CLUSEL-ROCH - Coteaux du Lyonnais Traboule - 2021	40E
---	-----

## SOFTS 33CL

HEY DUDE - les thés glacés 100% naturels au basilic, à la pastèque ou au citron	6E
ON LEMON - les limonades 100% naturelles à la rhubarbe ou au citron vert	6E
BELLA LULA - la citronnade artisanale Bio made in France	6,5E

## ENTRÉES

CEVICHE DE VEAU, AJI AMARILLO, BONITE & LECHE DE TIGRE . 16E  
Veal ceviche, aji amarillo, bonito & tiger leche

GAMBAS, MANDARINE, BUTTERNUT & FROMAGE DE BREBIS . 16E  
Prawns, mandarin, butternut & sheep's cheese

COURGE CONFITE, MISO, AJI PANCA, LEVAIN & ÉMULSION BRIOCHE . 13E  
Candied squash, miso, aji Panca, sourdough & brioche emulsion

## PLATS

CAILLE RÔTIE AU BEURRE DE SAUGE, CHAMPIGNONS,  
CONDIMENT CACAHUËTES & ARROCHE POURPRE . 34E  
Roasted quail with sage butter, mushrooms, peanut condiment & purple orach

ROUGET FARCI, FENOUIL RÔTI, ÉCHALOTE, PALOURDE & SAUCE DE VIN BLANC . 29E  
Stuffed red mullet, roasted fennel, shallot, clam & white wine sauce

PATATE DOUCE CONFITE, BLETTE EN CONDIMENT, FETA & PRESSÉ DE CAVIAR . 23E  
Candied sweet potato, chard in condiment, feta & caviar

## DESSERTS

ASSIETTES DE FROMAGE AFFINÉS, CONDIMENTS . 12E  
Plates of aged cheese, condiments

ENTREMETS DE CHOCOLAT, CRÈME INFUSÉE AU BEURRE DE CAFÉ, MOUSSE DE PISTACHE  
& CAMEL PRALINÉ À LA PISTACHE . 14E  
Chocolate desserts, cream infused with coffee butter,  
pistachio mousse, pistachio praline caramel

GÉNOISE AUX FRUITS DE LA PASSION, PRALINÉ À LA FLEUR DE SEL  
& CRÈMEUX CHOCOLAT BLANC . 14E  
Passion fruit sponge cake, fleur de sel praline & creamy white chocolate

## MENUS DÉGUSTATION

-  
BALADE COLORÉE . 55E  
CARTE BLANCHE EN 5 TEMPS

VOYAGE VOYAGE . 70E  
CARTE BLANCHE EN 7 TEMPS

LA SÉLECTION DE VINS PLANTXA +28E  
3 VERRES DE VIN SÉLECTIONNÉS

## 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

OUVERT DU MARDI  
AU SAMEDI DE 12H À 14H  
ET DE 19H À 22H.

# PLANTXA

PRIX TTC/ SERVICE COMPRIS