

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

SAINT-JACQUES, TOPINAMBOURS, CÉDRAT LUMINCIANA, POMMES CONFITES . 15E
Scallops, Jerusalem artichokes, Luminciana citron, candied apples

ŒUF PARFAIT, POMMES DE TERRE EN TEXTURE, ŒUFS DE TRUITE . 13E
Œuf parfait, textured potatoes, trout roe

CEVICHE DE QUASI DE VEAU, LECHE DEL TIGRE, AJI AMARILLO, BONITE . 17E
Veal ceviche, leche del tigre, aji amarillo, bonito

PLATS

CAZUELA DE CABILLAUD, SARDINES, MOULES, CONDIMENT AVOCAT & PLANTAIN . 29E
Cazuela of cod, sardines, mussels, avocado & plantain condiment

FILET DE BŒUF, CAROTTES EN VARIÉTÉ, CONDIMENT D'AJO BLANCO,
ÉPINARDS, JUS DE BŒUF . 32E
Beef tenderloin, carrot variety, ajo blanco condiment, spinach, beef sauce

RISOTTO DE QUINOA, MAÏS RÔTI, CONDIMENT TRUFFE, ACHIOTE & RADIS . 24E
Quinoa risotto, roasted corn, truffle, achiote & radish condiment

PRÉ-DESSERTS

TROU LATIN - SORBET DE CACTUS & CITRON VERT MEZCAL INFUSÉ . 9E
Trou Latin - cactus sorbet & infused mezcal lime

ASSIETTES DE FROMAGE AFFINÉS, CONDIMENTS . 14E
Plates of aged cheese, condiments

DESSERTS

ENTREMETS CHOCOLAT, GANACHE CACAO, CRÈME DE CAFÉ & GLACE DE NOISETTE . 14E
Chocolate desserts, cocoa ganache, coffee cream & hazelnut ice cream

SABLÉ DE SARRASIN, CRÈMEUX DE LIME DE TAHITI & BASILIC,
MERINGUES PIMENTÉES & GLACE DE SARRASIN GRILLÉ . 13E
Buckwheat shortbread, Tahitian lime & basil cream,
spicy meringues & toasted buckwheat ice cream

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