CEPIA
RESTAURANT TERRASSE LOUNGE BAR

Entrées / *Starters*

M	**Poireaux/nori, vinaigrette comme une gribiche** *Leeks/nori, Gribiche-style vinaigrette*	10,00
M	**Œuf parfait, velouté de champignons parfumé à la truffe, tuile de sarrasin** *Egg 64°C, truffle-scented mushroom velouté, buckwheat tuile*	11,00
M	**Ceviche de dorade, leche de tigre, avocat, grenade** *Sea bream ceviche, tiger leche, avocado, pomegranate*	12,00
M	**Suggestion du jour /** *Suggestion of the day*	10,00

Salade / *Salad*

M	**Salade Caesar au poulet ou crevettes croustillantes** *Crispy chicken or shrimp Caesar salad*	24,00
M	**Poke Bowl de quinoa, poulet croustillant ou saumon ou tofu** *Quinoa Poke Bowl, chicken crunchy or tuna or tofu*	25,00

Plats / *Main courses*

Poissons / *Fish*

M	**Cabillaud vapeur, bouillon de curry jaune, légumes glacées** *Steamed cod, yellow curry broth, glazed vegetables*	29,00
M	**Tataki de saumon croustillant, vinaigrette asiatique, chou pak choy** *Crispy salmon tataki, Asian vinaigrette, Bok choy*	26,00
M	**Suggestion du jour /** *Suggestion of the day*	20,00

Viandes / *Meats*

M	**Pastilla de paleron de bœuf confit, mousseline de pommes de terre fumée, carottes** *Confit beef chuck pastilla, smoked potato mousseline, carrots*	28,00
M	**Suprême de volaille, risotto d'épeautre au butternut, émulsion maïs** *Supreme of chicken, spelt risotto with butternut squash, corn emulsion*	27,00
	Entrecôte Argentine 300 gr, grillée, sauce béarnaise, frites et mesclun Argentinian rib-eye steak 300g, grilled, béarnaise sauce, fries and mesclun	36,00

Plat végétarien/ *vegetarian dish*

M	**Tarte fine de légumes au pesto, roquette** *Thin-crust vegetable tart with pesto and arugula*	18,00
M	**Dahl de lentille, falafels** *Lentil Dahl, falafels*	21,00

Garniture / Side dish

Frites / *French fries*	6,00
Chou pak choy / *Bok choy*	6,00
Purée de pomme de terre fumée / *Smoked potatoes purée*	5,00
Risotto d'épeautre au butternut / *Spelt risotto with butternut squash*	5,00
Salade verte / *Green salad*	3,00

Nos viandes sont d'origine Française (volaille, bœuf), Argentine (entrecôte), UE (foie gras)
Prix nets, service compris