



## LA CARTE

### Entrées

- La Moelle : coco, persil, lin 18
- La Lentille : saucisse végétale, grenade, jus 18
- La Saint Jacques : radis, corail, yuzu, citron caviar 22

### Plats

- La Courge Butternut : comté, poire, gingembre 26
- La Pluma ibérique : petit-épeautre, raisin, jus 29
- Le Carrelet : cèpes, champignons, café 39

### Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages au lait cru 15
- Comté vieille réserve et Vin Jaune 6cl 15

### Desserts

- Le Chocolat : Femme de virunga 55%, coing, cacao 11
- La Poire : timut, faiselle, betterave 11
- La Pomme : quinoa, céleri, noix 11

**Cheffe Joanna de Noblet**

**Tous nos fruits et légumes sont bio ou d'agriculture raisonnée**  
*Prix nets en euros, service compris, Allergènes, nous consulter*  
Suivez-nous sur Instagram : @simone\_le\_resto

Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces



## LA CARTE

### Starters

- The Bone Marrow : bean coco, parsley, linen 18
- The Lentils : vegetable sausage, grenada, jus 18
- The Scallops : radish, corail, yuzu, lemon caviar 22

### Main Courses

- The Squash Butternut : comté, pear, ginger 26
- The Pluma iberic : einkorn, raisin, jus 29
- The Plaice fish : porcini, mushroom, coffee 39

### Fromages

- Gouda with black truffe 10
- Raw milk Cheeses plater 15
- Comté cheese vieille reserve, glass of vin jaune 6cl 15

### Desserts

- The Chocolate : Femme de virunga 55%, quince, cocoa 11
- The Pear : timut, cottage cheese, beetroot 11
- The Apple : quinoa, celeri, wallnut 11

Cheffe Joanna De Noblet

**all our fruits and vegetables are organic or local product**

*net Prices in euros, service included , Allergies, ask us*

Follow us on Instagram : @simone\_le\_resto

Accepted paiement by : Cash, Credit Card, Amex