

Pour bien attaquer - 6€

Pastrami, piment mexicain
Saucisson au fenouil
Ricotta citron fumée
Saumon mariné, baie rose
Chorizo
Terrine de pigeon
Burrata pugliese (+2€)

Les fraîcheurs - 9€

Raviole de foie gras, betterave, gingembre
Tomate, xérès, concombre
Velouté de petits pois, caillé de chèvre, menthe
Poulpe, pomme de terre, algue dulce
Poireau, crème crue fermentée lavande, anguille fumée

On passe aux choses sérieuses - 24€

Quinoa, sauce chimichurri, granola curry madras
Thon rouge mariné, courgette, yaourt
Filet de bœuf, poivron, roquette sauvage
Poitrine de porc confite, radis, barbecue
Gnocchis, gorgonzola, noisette, citron

Pour la gourmandise - 7€

Fromage affiné de la maison Laurent Dubois
Pamplemousse, chocolat blanc, estragon
Sorbet fraise, fruit de la passion, noix de coco
Riz, sésame noir, confiture de lait

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

www.restaurant-affinite.fr

01.42.02.41.71

Prix nets en euros. TVA et service inclus.

Pour accompagner la cuisine de Thibault, une sélection de vin en accord.

la bouteille 75cl le verre 12 cl

Les bulles

Champagne Laurent Perrier Brut	55	10
Deck & Donohue, bière blonde artisanale d'île de France, (33cl)		
Trouble n6, équilibre sur 4 céréales françaises		6
Mission Pale Ale, touche d'agrumes par houblon américain		6
Cotentin, cidre artisanal Extra Brut	15	5

Pour bien attaquer

Les blancs

Château Grand Bireau, Entre-deux-Mers, 2018	20	5
Domaine Tramontane, VDP Côtes Catalanes, 2020	20	
Clos Saint Fiacre, Orléans Blanc, 2019	20	5

Le rouge

Château Grand Bireau, Bordeaux, 2016	20	5
--------------------------------------	----	---

Le rosé

Domaine du Deffends, Coteaux Varois en Provence "Rosé d'une nuit", 2020	25	6
---	----	---

Les fraîcheurs

Les blancs

Domaine de la Baraterie, Savoie "Cruet", 2020	30	7
Domaine des Terres Blanches, Baux de Provence, 2018	35	

Le rouge

Domaine des Roches Neuves, Saumur-Champigny, 2020	30	7
---	----	---

On passe aux choses sérieuses

Les blancs

Stéphane Ogier, Côtes-du-rhône "Le temps est venu", 2019	30	
François Merlin, Condrieu "Terroir", 2018	80	

Les rouges

Domaine des Hauts-Châssis, Crozes-Hermitage "Esquisse", 2020	35	7
Jean-Marc Burgaud, Morgon "Côte de Py", 2019	45	
Decelle Villa, Savigny les Beaunes, 2015	70	

Sans alcool

Cotentin, jus de pomme		4
------------------------	--	---

Tous nos vins sont AOC, sauf mention contraire. Contenance d'une bouteille 75cl sauf indication.

Les prix s'entendent nets en euros, TVA à 20% incluse.