

Nems au poulet du Marignan Marignan's chicken rolls	14	Volaille tendre, ratatouille revisitée	22
Frappé de petits pois, coco, menthe et fromage frais	14	Slow cooked chicken breast, revisited ratatouille	
Chilled peas, coconut, mint and cream cheese		Tartare de bœuf au couteau Hand-cut beef tartar	22
Burrata, déclinaison de tomates Burrata, tomatoes in various forms	17	Club sandwich volaille grillée Chicken club sandwich	22
Rouleaux de printemps aux gambas, sauce cacahuète	17	Salade « César » Caesar salad	23
King prawns spring rolls, peanut sauce		Club sandwich saumon, sans gluten Gluten free salmon club sandwich	23
A toute vapeur crevettes sauvages de la maison Yoom	19	M Burger	24
Wild shrimps dim sum from Yoom restaurant		La vraie salade niçoise Niçoise salad	25
Tartare de thon avocat, sésame et yuzu	19	Tataki de bœuf miso et citronnelle Miso beef and citronella tataki	25
Red tuna and avocado tartar, sesam seeds and yuzu		Gambas Tiger, compotée d'oignons rouges à la mangue	26
Foie gras de canard maison et brioche toastée, à ne pas partager	22	Tiger prawns, red onions and mango stewed	
Homemade duck foie gras, and toasted brioche		Risotto aux gambas Tiger prawns risotto	27
Poulpe grillé, avocat brûlé, maïs	24	Selle d'agneau façon kefta, taboulé menthe fraîche	28
Grilled octopus, burnt avocado, corn		Kefta style saddle of lamb, fresh mint tabbouleh	
Omelette blanche ricotta et pousses d'épinard	17	Pavé de maigre aux agrumes, fenouil braisé	28
Ricotta and baby spinach egg white omelette		Meagre steak, citrus fruits and braised fennel	
Belle assiette de légumes de saison	19	Thon rouge houmous à l'huile d'argan Red tuna with argan oil hummus	29
Seasonal vegetables plate		Coquillettes jambon truffe pour les grands enfants Ham & truffle pastas	29
Saumon laqué, choux kale	21	Filet de bœuf, béarnaise Beef tenderloin, bearnaise sauce	31
Glazed salmon, kale cabbage			

Garnitures *Garnish* **5**

Frites *French fries*

Riz basmati *Basmati rice*

Légumes *Vegetables*

Salade *Mixed green salad*

Fromage blanc 0% fruits rouges	10
Fresh cream cheese with red berries	
Sainte-Maure-de-Touraine AOP, chèvre cendré	11
Sainte-Maure-de-Touraine PDO ash covered goat cheese	
Moelleux au chocolat maxi plaisir zéro gluten, glace yaourt	13
Gluten free chocolate fondant, yoghurt ice-cream	
Carpaccio d'ananas façon thaï, sorbet estragon citron	13
Thai style pineapple carpaccio, lemon tarragon sorbet	
Tartelette yuzu framboise Raspberries yuzu tart	14
Pavlova fruits rouges, chantilly basilic	14
Red fruits pavlova, basil whipped cream	
Abricot rôti, crème légère, glace nougatine	14
Roasted apricot, light cream, nougatine ice cream	
Assiette de fruits rouges Red fruits plate	19
Expresso, Ristretto, Allongé, Décaféiné, Noisette	5
Double expresso, Latte	7
Macchiato, Cappuccino	8
Chocolat chaud	8
Thé & infusion: sélection Comptoirs Richard	7
Thé glacé, Café frappé	10



GIN TONIC 16
 COSMOPOLITAIN 16
 BLOODY MARY 16
 OLD FASHIONED 16
 MOJITO 16
 MARGARITA 16
 PERRIER-JOUËT BRUT 21
 PERRIER-JOUËT, BLASON ROSÉ 25

INFUSEZ, BUVEZ... ADOREZ
 Chic des plantes, bouillons bio made in France :

« Le Sud » 7
 Poivrons rouges, tomates, radis, coriandre, carvi, romarin, thym, citron

« L'Effeuillé » 7
 Bouillon blanc, ginkgo, persil, eucalyptus, ail des ours