



VERTIME

La Table Vertime

ENTREES

Tartare d'espadon à la fraise et crumble au basilic - 13€
Swordfish tartare with strawberry & basil crumble

Tataki de Bœuf et pickles de légumes - 12€
Beef tataki with pickled vegetables

Asperges glacées à l'orange et crème citronnée - 9€
Orange-glazed asparagus with lemon cream

PLATS

Presa de Porc Ibérique et jus de viande aux aromates - 24€
Iberian Pork Presa with aromatic meat jus

Filet de Cabillaud, mousseline de carottes et sauce vierge aux légumes verts - 24€
Cod fillet, carrot mousseline & passion fruits vinaigrette with green vegetables

Bretzel burger au pulled pork, cheddar fumé et pickles d'oignons rouges potatoes de patate douce - 19€
Pretzel burger with pulled pork, smoked cheddar, pickled red onions & sweet potato wedges

DESSERTS

Pavlova déstructurée aux fruits rouges - 9€
Deconstructed Pavlova with red berries

Flan vanille, feuillantine pralinée et crème mascarpone caramel - 9€
Vanilla flan, praline feuilletine & caramel mascarpone cream

Figues rôties au miel et au romarin, streusel et glace maison - 10€
Honey & rosemary roasted figs, streusel & homemade ice cream

Liste des allergènes, de nos artisans du goût et provenance de nos viandes disponibles sur demande.

Prix TTC en euros, service compris.