

# BAKUS

*Bar à vin & caviste*

## A partager

- Rillettes d'oie fermières **10**
- Cecina de Ternera **13**
- Gouda à la truffe **12**
- Tarama à la truffe **14**
- Camembert rôti au miel, cerneaux de noix, pain de campagne toasté **17**
- Croque-monsieur à la truffe **18**
- Belle sélection de charcuterie et fromage **42**

## Entrées

- Œufs fermiers bio façon mimosa **9**
- Velouté de la semaine **10**
- Houmous revisité au basilic **11**
- Assiette de saumon d'Ecosse, blinis noirs, crème aneth citron **19**
- Foie gras, ananas rôti aux épices, poivre Timut **24**

## Plats

- Plat du jour (uniquement le midi) **19**
- Riz rouge de Camargue aux légumes sautés façon Thai **18**
- Salade de légumes verts croquants au sésame, burratina **19**
- Saucisse de Morteau, sauce moutarde à l'ancienne et purée maison **21**
- Saumon mi-cuit mariné au miso, sauce sésame et cumin, légumes sautés **24**
- Suprême de volaille aux morilles, sauce au vin jaune, riz basmati **26**
- Joue de bœuf, écrasé de pommes de terre truffée **28**

## Desserts

- Salade de fruits **10**
- Tiramisu **10**
- Cheesecake **10**
- Mousse au chocolat **10**
- Café gourmand **12** – supp crème, double expresso **+3**
- Sélection de fromages **14**

*Prix nets, service compris*