



YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches, flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :





YARD

Velouté courge Hokkaido, crème crue 8

Cœurs de canards, sauce BBQ 10

Brocolis croustillants, sauce kimchi 12

Croquettes de bœuf bourguignon, mayo go-chu-jang 14

Coques de la Bais des Veys, bouillon thaï, huile de ciboulette brulée 17

Butternut rôtie, chimichuri, yaourt, cannelle 22

Poulette de la maison Garat farcie, champignon de paris, jus de viande 30

** Sélection du chef **

Côte de bœuf (1.2kg), pomme grenaille, champignons, jus de viande 130

Assiette de fromage AOP, condiment poire 9

Clémentine Corse pochée, financier huile d'olive, ganache namelaka 11

Paris-Brest, praliné cacahuète 10



YARD

Hokkaido squash velouté, raw cream 8

Duck hearts flambé, BBQ sauce 10

Crispy broccoli, kimchi sauce 12

« Bœuf bourguignon » croquettes, go-chu-jang mayonnaise 14

Clams from de la Bais de Veys, thai broth, chives oil burnt 17

Butternut squash, chimichurri sauce, yogurt, cinnamon 22

Poultry from de la maison Garat stuffed, mushroom, meat juice 30

** Chef's selection **

Roast (1.2kg), baby potatoes, mushroom, meat juice 130

Cheese plate AOP, pear condiments 9

Candied clementine from Corsica, olive oil financier, namelaka ganache 11

Paris-Brest, praline peanuts 10



Ask for wine by the glass, lots of surprises everyday !

Scan QR code for the wine list:



-30% on our bottles to take away

Find all our wines on www.culinaries.fr

Themed tastings every Sunday at 5pm, scan
for all information:



Demandez-nous pour les vins au verre, nouvelles pépites tous les jours !

Flashez le QR code pour la carte des vins :



-30% sur tous nos vins à emporter

Retrouvez tous nos vins sur www.culinaries.fr

Dégustations à thèmes tous les dimanches,
flashez le QR code pour toutes les infos :

