

- ENTRÉES -

SALADES DES MARAÎCHERS d'Ile de France
rougette/romaine/sucriner/trévisse... 16 €

Croqu'salades
belles tranches croquantes

GARNITURES AU CHOIX

- Gambas juste snackées
- Légumes en fins copeaux
- Poulet rôti fondant

"Chiffonnade"
à manger à la cuillère

CONDIMENTS

- Cressonnette • Thon/câpres
- Citron/olive • Jus de volaille corsé

- SOUPES -

BOUILLON VERT d'herbes et de salades,
légumes taillés croquants - servi froid ou chaud - 18 €

FIN VELOUTÉ BLANC boutons de culotte fondants
et champignons sauvages sautés 19,5 €

MIX BICOLORE - vert et blanc - 19 €

- PLATS -

POISSONS ET CRUSTACÉS

HOMARD 47 €
en carapace à la broche

SAINT-JACQUES 38 €
"poivre & sel" snackées

MAIGRE à plat au naturel 30 €
sucrs citronnés

VIANDES ET VOLAILLES

CANETTE croisée -rouennaise/colvert- 34 €
à la broche

BŒUF "Prime Black Angus" 39 €
l'un au sautoir
l'autre en tartare épicé menthe/coriandre

AGNEAU côtelette à la plancha, 33 €
selle et épaule fondantes

- SAUCES & CONDIMENTS PILÉS -

MARIN/IODÉ

- Matelote/barbecue
- Orange/mandarine
- Huîtres/sésame

TERRE/VÉGÉTAL

- Aux poivres
- Maître d'hôtel
- Olives noires et vertes écrasées

- GARNITURE DE VOS PLATS -

* CES GARNITURES PEUVENT ÊTRE PRISES
EN PLAT UNIQUE AU PRIX DE 19 €

Épinard/blette *

Légumes en bouillon de pot-au-feu *

Céréales :
épeautre, quinoa, lentilles vertes et roses *

Pommes Duchesse croustillantes

Artichaut à l'artichaut

Riz de Camargue biologique

M'SPOON 89 €
MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Menu réalisé à partir des cartes SPOON**ORIGINS** et SPOON**NOW**, selon le choix du chef

- ENTRÉES -

ROMAINE sauce César, croûtons 16 €

CONSOMMÉ "Sumashi", 19,5 €
-tofu, shiitaké, algues, gambas, shiso vert & rouge-

Ceviche de **SAINT-JACQUES**, 28 €
soja/ponzu, agrumes

ŒUF mollet/marbré, tofu d'algues et oursins 23 €

RAVIOLI porc/crevette, sirop de tomate/gingembre épicé 19 €

- PLATS -

THON à la plancha, sauce satay, légumes au wok 32 €

CALMAR grillé cuit/cru, rougaille mangue, riz Thaï 28 €

Travers de **PORC** à la broche, marmelade "Diable", cœur de laitue 30 €

- D'ICI ET D'AILLEURS : L'AUSTRALIE -

SAINT-JACQUES butternut/Granny Smith/macadamia, jus acidulé-bacon 30 €

BŒUF Wagyu snacké/laqué, pommes Maxim's 43 €

- PÂTES AU PASTA POT -

ACCOMPAGNÉES DE PARMESAN

Rouge 20 €

Tomates cuites/crues/séchées

Verte 20 €

Herbes et salades tendres pilées

Blanche 20 €

Yaourt/beurre salé

SPOON**SUM**
LUNCH

47 €

Menu composé par le chef

- 2 entrées
- + 1 poisson
- + 1 viande
- + 1 garniture
- + 3 desserts

Les SPOON**SUM** sont préparés à la minute
et vous seront servis aussitôt

- SOUPES

- Fin velouté blanc, boutons de culottes fondants 6 €
- Bouillon d'herbes et de salades, légumes taillés croquants 6 €

- VAPEURS

- Ravioli "Spoon Style" 8 €
- Gambas vapeur/fumée 6 €

- DELUXE

- Foie gras vapeur "Lapsang Souchong" 14 €
- Saint-Jacques "poivre & sel" snackées 14 €

- POISSONS

- Maigre à plat au naturel 7 €
- Thon à la plancha 8 €

- VIANDES

- Agneau sauté minute 9 €
- Onglet de bœuf "Black Angus" 9,5 €
- Travers de porc à la broche 8,5 €

- GARNITURES

- Légumes en bouillon de pot-au-feu 7 €
- Pommes Duchesse croustillantes 6 €
- Artichaut à l'artichaut 7 €

- DESSERTS

- Cheesecake 6,5 €
- Sucettes coco 6 €
- Glace insolite 4,5 €
- Strat'tatin 7 €

M'SPOON

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

89 €

Menu réalisé à partir des cartes SPOON**ORIGINS** et SPOON**NOW**, selon le choix du chef

- ENTRÉES -

- ROMAINE** sauce César, croûtons 16 €
- ŒUF** mollet/marbré, tofu d'algues et oursins 20 €
- SOUPE MIX** bicolore - vert et blanc- 19 €
- "CHIFFONNADE"** à manger à la cuillère rougette/romaine/sucriner/trévisse... 16 €

GARNITURES AU CHOIX

- Gambas juste snackées
- Légumes en fins copeaux
- Poulet rôti fondant

CONDIMENTS

- Cressonnette
- Thon/câpres
- Citron/olive
- Jus de volaille corsé

- PLATS -

POISSONS ET CRUSTACÉS

SAINT-JACQUES "poivre & sel" snackées 38 €

SAUCES & CONDIMENTS PILÉS MARIN/IODÉ -Matelote/Barbecue, Orange/mandarine & Huitre/Sésame-

THON à la plancha, sauce satay, légumes sautés au wok 32 €

VIANDES ET VOLAILLES

CANETTE croisée -rouennaise/colvert- à la broche 34 €

SAUCES & CONDIMENTS PILÉS TERRE/VÉGÉTAL -Aux poivres, Maître d'hôtel & Olives noires et vertes écrasées-

BŒUF Wagyu snacké/laqué, pommes Maxim's 43 €

- GARNITURE DE VOS PLATS -

* CES GARNITURES PEUVENT ÊTRE PRISES
EN PLAT UNIQUE AU PRIX DE 19 €

Épinard/blette *

Céréales : épeautre, quinoa, lentilles vertes et roses *

Pommes Duchesse croustillantes

- PÂTES AU PASTA POT -

ACCOMPAGNÉES DE PARMESAN

Rouge 20 €

Tomates cuites/cruées/séchées

Verte 20 €

Herbes et salades tendres pilées

Blanche 20 €

Yaourt/beurre salé