

LE MARDI C'EST POULET RÔTI

ENTRÉES

Burrata | 16€ 

Coing aux épices et romarin

Carottes rôties | 11€ 

Au zaatar sauce tahini

POULET RÔTI

Poulet rôti fermier, jus de volaille

4 personnes | 56€

Servi avec salade verte & purée pomme de terre ou
pomme de terre grenailles

Demi poulet rôti fermier, jus de volaille

2 personnes | 30€

Servi avec salade verte & purée pomme de terre ou
pomme de terre grenailles

PLATS

Paleron de boeuf confit | 24€

Sauce vin rouge

Filet de daurade | 26€

Sauce aux agrumes

DESSERTS

Pavlova déstructurée | 10€ 

À l'ananas

Mousse caramel banane | 13€ 

Coulis de café

THE LIVING KITCHEN

 véganes  végétariens

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks
Prix TTC et service inclus



RÔTI TUESDAYS

STARTERS

Burrata | €16 

With spiced quince and rosemary

Roasted carrots | €11 

With zaatar, tahini sauce

ROTISSERIE CHICKEN

Farmhouse roast chicken with gravy

For 4 people | €56

Served with green salad and your choice of mashed potatoes or baby potatoes

1/2 Farmhouse roast chicken with gravy

For 2 people | €30

Served with green salad and your choice of mashed potatoes or baby potatoes

MAINS


Beef shoulder | €24

With red wine sauce

Sea bream fillet | €26

With citrus sauce

DESSERTS

Caramel banana mousse | €10 

With coffee coulis

Deconstructed pavlova | €13 

With pineapple

THE LIVING KITCHEN



Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know

Prices include VAT and service charges

