

# RÔTI TUESDAYS

## STARTERS

**Burrata | €16** 

With tomatoes, black olive oil and rosemary

**Roasted cauliflower | €11** 

With beetroot hummus and 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

**Sirloin steak 220g | €24**


With chimichurri crushed with potato

**Swordfish | €26**

With asparagus, citrus sauce and orange segments

---

## DESSERTS

**Deconstructed pavlova | €10** 

With pineapple

**Tarragon strawberry confit | €13** 

Pumpkin seeds with chestnut shortbread

---

## THE LIVING KITCHEN



Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know

Prices include VAT and service charges

# LE MARDI C'EST POULET RÔTI

## ENTRÉES

Burrata | 16€ 

Servi avec tomates, huile aux olives noires et romarin

Choux fleur roti | 11€ 

Houmous betterave, 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

Faux filet 220g | 24€

Écrasé de pomme de terre sauce chimichurri

Espadon | 26€


Servi avec asperges, sauce agrumes et segments d'orange

---

## DESSERTS

Pavlova déstructurée | 10€ 

À l'ananas

Fraises confites à l'estragon | 13€ 

Nougatine de graines de courgettes sablé châtaigne

---

## THE LIVING KITCHEN

 véganes  végétariens

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks

Prix TTC et service inclus