

RÔTI TUESDAYS

STARTERS

Burrata | €15 

With tomatoes, black olives and parsley oil

Smoked salmon | €12

With mimosa eggs

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

Pork ribs | €24


With mashed potatoes

Fillet of sea bream | €23

With sesame greens

DESSERTS

Pistachio Paris Brest | €11 

Chocolate Ying Yang | €10 

Dark chocolate, white chocolate, chestnut and tahini shortbread

THE LIVING KITCHEN



Vegan



Vegetarian

Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know

Prices include VAT and service charges

LE MARDI C'EST POULET RÔTI

ENTRÉES

Burrata | 15€ 

Tomates olives noires huile de persil

Saumon fumé | 12€

Œufs mimosa

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

Travers de porc | 24€

purée de pomme de terres

Filet de daurade | 23€

Avec légumes verts au sésame

DESSERTS

Paris-Brest Pistache | 11€ 

Ying Yang de Chocolat | 10€ 

Chocolat noir, chocolat blanc,
sablé châtaigne et tahiné

THE LIVING KITCHEN

 véganes  végétariens

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