


The Living Kitchen

lun – sam | 19H00 – 22H30



Petites Assiettes

Gildas Zoku 1pc/4€ or 3pcs/11€ 

Anchois marinés, olives vertes, guindillas, poulpe

Crudo du jour | 14€

Vinaigrette au piment fermenté, agrumes, herbes, pêche du moment

Stracciatella & pickles du jardin | 13,90€  

Légumes fermentés, huile aux herbes, fleurs

Salade “Bloody Mary” de tomates anciennes | 13,50€  

Guindillas, cornichons, oignons cocktail



Tarama maison | 12,90€

Endives, citron, huile d'olive, pickles de concombre, pain toasté à l'ail

Accompagnements

Frites maison | 8€ 


Aïoli à l'ail fermenté, parmesan râpé

Salade de jeunes pousses | 9€  

Pickles de citron, vinaigrette

Carottes rôties | 10€  

Feta montée, miel épicé

Broccoli Snacké | 11€  

Romesco à l'amande, parmesan

The Living Kitchen

 Vegan  Végétarien  Sans Gluten

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.

À déguster seul, ou à partager

Chou pointu caramélisé | 18€  

Sauce miso et tahini vert, ail croustillant, ciboulette fraîche, glaçage vinaigré

Tarte fine de légumes de printemps | 19€

Asperges, courgettes, petits pois, chèvre monté, pickles de citron

Poulpe à la plancha | 26€ 

Espuma de pomme de terre, crumble d'olive, huile au paprika fumé, taboulé de chou-fleur coloré

Poulet rôti (demi) | 26€ 

Purée d'ail vert, poireaux fondants, citron

Bavette grillée | 27€ 

Ail noir, échalotes picklées, cresson, graines de moutarde fermentées, sauce échalote

Espadon mûré | 28€

Raifort frais, sauce homard, citron brûlé

Desserts

Fraises & crème | 12€  

Mascarpone, huile de capucine, basilic, vinaigre de fraise maison

Mousse au chocolat | 10€ 

Huile d'olive, sel fumé, grué de cacao, caramel miso

The Living Kitchen

mon – sat | 19.00 – 22.30



Small Plates

Zoku gildas 1pc/€4 or 3pcs/€11 

Marinated anchovies, green olives, guindillas, octopus

Sashimi of the day | €14

Fermented chilli dressing, citrus fruits, herbs and seasonal peaches

Stracciatella & garden pickles

€13,90  

Fermented vegetables, herb-infused oil, flowers

“Bloody Mary” salad with

heirloom tomatoes | €13,50  

Chilli peppers, gherkins, cocktail onions

Homemade tarama | €12,90

Endives, lemon, olive oil, pickled cucumber, garlic toast


Sides

Homemade fries | €8 

Aioli with fermented garlic and grated Parmesan

Baby leaf salad | €9  

Pickled lemon, vinaigrette



Roasted carrots | €10  

Creamed feta, spiced honey

Seared broccolini | €11  

Almond and Parmesan Romesco

The Living Kitchen

 Vegan  Vegetarian  Gluten Free

Any allergies? Please let our Sidekicks know.

Solo or Shared Dishes

Caramelized pointed cabbage €18


Green miso and tahini sauce, crispy garlic, fresh chives, vinegar glaze

Spring vegetable tart | €19

Asparagus, courgettes, peas, whipped goat's cheese, lemon pickles

Grilled octopus | €26 

Potato foam, olive crumble, smoked paprika oil, colourful cauliflower tabbouleh

Roast chicken (half) | €26 

Green garlic purée, tender leeks, lemon

Grilled flank steak | €27 

Black garlic, pickled shallots, watercress, fermented mustard seeds, shallot sauce


Matured swordfish | €28

Fresh horseradish, lobster sauce, seared lemon

Desserts

Strawberries & cream | €12  

Mascarpone, nasturtium oil, basil, homemade strawberry vinegar

Chocolate mousse | €10 

Olive oil, smoked salt, cocoa nibs, miso caramel