

The Living Kitchen

lun – dim | 19H00 – 22H30



Entrée

Burrata | 15 

caviar d'aubergine fumée et datte

Tartare de thon | 16

Ajo blanco et pomme verte

Courge Delica rôtie | 14  

Chèvre frais fouetté

Poireaux confits à l'huile
d'olive | 14  

Gribiche aux herbes & noisettes
torréfiées

Garnitures

Frites maison | 8   

Aïoli

Jeunes pousses

assaisonnées | 8   

Panais caramélisés,

harissa et orange | 9 

Pommes de terre

croustillantes | 9  

Plats

Cabillaud rôti | 26 

Haricots blancs, poireaux, citron
confit et huile d'herbes

Canard confit | 25

Lentilles du Puy, mini betteraves
jaunes & jus à l'orange

Steak de chou-fleur grillé | 21   

Salade niçoise

Thon snacké | 33 

Halloumi grillé | 26  

Picanha de veau grillée | 36

Dessert

Cheesecake basque brûlé au
matcha | 12

Trio de sorbets | 10   

Pomme verte, framboise & pêche blanche

Crèmeux chocolat noir | 11 

Crème café & crumble cacao

The Living Kitchen

 Vegan  Végétarien  Sans Gluten

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.

Prix en euros, toutes taxes comprises.

The Living Kitchen

mon – sun | 19.00 – 22.30



Starters

Burrata | 15 

Smoked aubergine & date caviar

Tuna Tartare | 16

Ajo blanco & green apple

Roasted Delica Squash | 14  

Whipped fresh goat cheese

Olive Oil-Confit Leeks | 14  

Herb gribiche & toasted hazelnuts

Sides

House Fries | 8   

Aioli

Dressed Baby Leaves | 8   

Caramelised Harissa
& Orange Parsnips | 9 

Crispy Potatoes | 9  

Mains

Roast Cod | 26 

White beans, leeks, preserved lemon
& herb oil

Confit Duck | 25

Puy lentils, baby golden beets &
orange jus

Grilled Cauliflower Steak | 21   

Niçoise Salad

Seared tuna | 33 

Grilled halloumi | 26  

Grilled Veal Picanha | 36

Desserts

Burnt Basque Matcha
Cheesecake | 12

Sorbet Trio | 10   

Green apple, raspberry & white peach

Dark Chocolate Crèmeux | 11 

Coffee cream & cocoa crumble

The Living Kitchen

 Vegan  Vegetarian  Gluten Free

Any allergies? Please let our Sidekicks know.

Prices are in euros, including VAT.