

PUB St GERMAIN

Pour les Oiseaux de Nuit

PLATS

BURRATA, TOMATES, BASILIC

15

Burrata 125g, tomates olivettes, croûtons, huile d'olive basilic, zeste de citron vert, basilic cress, fleur de sel

CHEESE BURGER

24

Bun boulanger, steak haché charolais (180g), beaufort, salade sucrine, tomates confites, sauce moutarde au miel

Servi avec des frites maison

TARTARE DE SAUMON AVOCAT AUX AGRUMES

22

Saumon bio, avocat, radis daikon, segments de citron vert, orange, pamplemousse, coriandre cress
Accompagnement au choix

CHICKEN BURGER

24

Bun boulanger, blanc de volaille, cheddar fumé, salade sucrine, tomates confites, sauce moutarde au miel

Servi avec des frites maison

L'INCONTOURNABLE

T-BONE 1KG (POUR 2)

89

Boeuf Angus et son jus
Découpe sur table

Accompagnement au choix : frites maison, haricots verts, brocolis, salade de mesclun, riz venere

PIZZETTE

TRUFFE

25

Crème de truffe, lamelles de truffe

GERMAINE

23

Sauce tomate, fior di latte, burrata, pignons de pin, pastrami, pesto roquette

> POUR UNE EXPÉRIENCE DE HAUTE VOLTIGE, CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS !

DESSERTS

DARK NIGHT CHOCOLATE CAKE

12

Fondant au chocolat noir
St Domingue, crème anglaise

GRANOLA CHEESECAKE

12

Biscuit granola maison, cream cheese au citron vert

REJOIGNEZ-NOUS SUR
NOS RESEAUX :

 pubsaintgermain
 pubsaintgermain

 VEGAN

 VÉGÉTARIEN

 ÉPICÉ