

DORSIA



Midi

Table d'hôte

25

ENTRÉE

SOUPE DE MAÏS

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES | BULLES DE CORIANDRE

VERDURE DU JARDIN

CRUMBLE D'OLIVES NOIRES | RADIS RÂPÉ | OIGNON ROUGE CROQUANT

PLATS PRINCIPAUX

PACCHERI POMODORO

BASILIC

BAR NOIR

AIL NOIR | CARNAROLI | PÂTISSON

BAVETTE ET FRITES

SAUCE AU HOMARD ET POIVRE

UNTIL NOVEMBER 1ST





Pour Commencer

ENTRÉE COMPRISE DANS LE PLAT PRINCIPAL

SOUPE DE MAÏS

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES | BULLES DE CORIANDRE

VERDURE DU JARDIN

CRUMBLE D'OLIVES NOIRES | RADIS RÂPÉ | OIGNON ROUGE CROQUANT

ENTRÉE AVEC SUPPLÉMENT

SALADE DE BETTERAVES

RICOTTA | MÛRE | AMARANTE | NOISETTE

+6

CÉSAR

BOQUERONES OU VÉGAN | CRUMBLE DE PAIN AU LEVAIN

+8

BURATTA

TOMATE ANCESTRALE | PRUNE | SHISO

+11

OMBLE CHEVALIER

SALADE DE CONCOMBRE RÔTI | YOGOURT | ANETH

+11

Principaux

PÂTES

PACCHERI POMODORO

BASILIC | HERBES LOCALES

40

AGNOLOTTI

COURGE KABOCHA | RICOTTA | SAUGE | MUSCADE

44

CAVATELLI

CUISSE DE CANARD FAÇON NDUJA | CHILI FUMÉ

46

PLATS

BAR NOIR

AIL NOIR | CARNAROLI | PÂTISSON

50

VIVANEAU GRILLÉ

ROMESCO JIMMY NARDELO | POMME DE TERRE CONFITE | AUBERGINE

52

STEAK FRITES

BŒUF NOURRI À L'HERBE DE LA FERME D'ORREE

4.OZ TARTARE | CHILI FERMENTÉ | JAUNE D'ŒUF DE CANARD SÉCHÉ

42

7.OZ BAVETTE | SAUCE AU POIVRE D'HOMARD

50

6 OZ FILET MIGNON | BORDELAISE

65





Desserts

SUNDAE AU NOIX DE COCO

VÉGAN

NOIX DE COCO GRILLÉE | CAMEL SALÉ À LA NOIX DE COCO

12

GÂTEAU AUX CERISES

BEURRE BRUN | CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

14



Découvrez Dorsia

UNE SÉLECTION RAFFINÉE POUR VOS
MOMENTS DU MIDI



396 Rue Notre-Dame Ouest