

# UOSIBU maison

## Nos entrées

- Soupe de chou-fleur et noisettes - 12€
- Terrine de cochon fermier, pickels - 12€
- Moules de Bouchot et persillade - 15€

## Nos plats

- Potimarron farcie au bleu de Laquille, pommes, noix - 18€
- Blanquette de veau Basque, pomme de terre vapeur - 19€
- Cabillaud, navet violet, beurre noisette et citron - 22€
- Palette de cochon rôti, pomme de terre au four (2/3pers) - 42€

## Nos desserts

- Riz au lait, amandes caramélisées, caramel - 8€
- Gâteau choco fondant, coulis de poire - 8€
- Crème de clémentine, meringue, granola - 8€
- Brie de Meaux, graines de tournesol et courge, mostarda de cerises - 11€

Nos légumes sont tous issus de l'agriculture raisonnée, provenant de petits producteurs.

Nos viandes viennent de Normandie et du Centre, et nos poissons des côtes Atlantiques.

Notre café vient de terroirs bio d'Amérique centrale et est torréfié à Gennevilliers.

Prix TTC, service compris.

# UOSIBU maison

## **Our Starters**

Cauliflower and hazelnut soup -12 €

Farm pork terrine, pickles - 12 €

Bouchot mussels and parsley -15 €

## **Our dishes**

Pumpkin stuffed with blue lacquer, apples, walnuts - € 18

Basque veal blanquette, steamed potato - € 19

Cod, purple turnip, brown butter and lemon - € 22

Roast pork pallet, baked potato (2 / 3pers) - € 42

## **Our desserts**

Rice pudding, caramelized almonds, caramel - 8€

Fondant choco cake, pear coulis - 8€

Clementine cream, meringue, granola - 8€

Brie de Meaux, sunflower seeds and squash, cherry mostarda -11€

*Our vegetables are all from sustainable agriculture, from small producers.*

*Our meats come from Normandy and the Center, and our fish from the Atlantic coasts.*

*Our coffee comes from organic terroirs in Central America and is roasted in Gennevilliers.*

*Price including tax, service included.*

# UOSIBU maison

---

## **Pour grignoter 16h-22h**

Pomme de terre au four, sauce tartare - 9€

Tzatziki de bettrave, menthe, noix de pécan - 9€

Houmous aux épices, pain gutiau - 9€

Sardines marinées - 12€

Empanadas de boeuf, sauce chimichurri (2pièces) - 12€

## **To snack 4 pm-10pm**

Baked potato, tartar sauce - € 9

Beet tzatziki, mint, pecan nuts - € 9

Hummus with spices, gutiau bread - € 9

Marinated sardines - 12 €

Beef empanadas, chimichurri sauce (2 pieces) - 12 €