

CODE 23

RESTAURANT · BAR · SOIRÉE SPECTACLE · LIVEMUSIC

LA CARTE DU COMPTOIR

Une parenthèse gourmande au comptoir : produits d'exception, dressage soigné, plats généreux — le temps d'une pause au CODE23.

Servi le mercredi et le dimanche

ENTRÉES

Starters

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & roquette <i>Beef carpaccio, parmesan shavings & rocket</i> Fines tranches de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette fraîche.	18 €	Burrata des Pouilles (200 g) <i>Puglia burrata (200 g)</i> Tomates cerises, pesto de basilic, huile d'olive extra vierge.	22 €
Bâtonnets de focaccia, sauce tomate, stracciatella & basilic <i>Focaccia sticks, tomato sauce, stracciatella & basil</i> Focaccia artisanale, sauce tomate maison, stracciatella onctueuse et basilic frais.	15 €	Anchois marinés, huile d'olive extra vierge <i>Marinated anchovies, extra virgin olive oil</i> Marinade italienne, servis avec pain grillé.	13 €
Jambon de Parme 18 mois (100 g) <i>Parma ham, aged 18 months (100 g)</i> Fines tranches sélectionnées pour leur saveur délicate et fondante.	20 €	Tartare de bœuf traditionnel <i>Traditional beef tartare</i> Bœuf finement haché au couteau, assaisonné à la minute.	20 €
Trio de fromages français affinés <i>Trio of aged French cheeses</i> Sélection selon l'arrivage, accompagnée de condiments gourmands.	19 €	Tarama au pain de seigle grillé <i>Tarama with grilled rye bread</i> Mousse de haricots blancs et tofu fumé, notes iodées et citronnées.	14 €

PLATS

Main Courses

Filet de bœuf, pommes grenailles & sauce à la moutarde <i>Beef fillet, baby potatoes & mustard sauce</i> Filet de bœuf grillé, pommes grenailles rôties et sauce crémeuse à la moutarde.	32 €
Dos de cabillaud au four à la provençale, légumes de saison <i>Baked cod loin Provençal style, seasonal vegetables</i> Dos de cabillaud rôti au four, tomates, olives et herbes de Provence, légumes de saison.	25 €
Conchiglioni farcis aux légumes de saison, chou-fleur & lentilles corail rose (v) <i>Stuffed conchiglioni, seasonal vegetables, cauliflower & coral lentils</i> Grosses coquillettes farcies aux légumes de saison, purée de chou-fleur et lentilles corail.	22 €

DESSERTS

Desserts

Fondant au chocolat, cœur à la pistache <i>Chocolate fondant, molten pistachio heart</i>	10 €
Flan à la vanille de Madagascar, coulis de framboise <i>Madagascar vanilla flan, raspberry coulis</i>	10 €
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	10 €

(v) plat végétarien · vegetarian dish