

LA CARTE DU SOIR

LUNDI, MARDI, MERCREDI & DIMANCHE DE 19H À 22H
JEUDI, VENDREDI & SAMEDI DE 19H À 22H30
RÉSERVATION SUR NOTRE SITE INTERNET

Notre cuisine se partage



VÉGÉTARIEN



RELEVÉ

TAPAS BAR

straciatella à saucer	huile de basilic, focaccia maison	11.00€
poulpe grillé, crème de maïs & popcorn fumé		16.00€
ceviche et leche de tigre	espadon cru, lait de coco, coriandre, piments, kalamansi, huile de tomates	14.00€
toast ricotta & chifonnade de rostello	ricotta crémeuse à l'huile d'olive	12.00€
houmous au citron confit	zaatar & huile d'olive	9.00€
tzatziki à la pistache	concombre, huile de pistache & pistaches torréfiées	10.00€
poulet frit à la grecque	dip tzatziki	15.00€
suprême de poulet farci	farce fine, jus de volaille & sauce vierge	16.00€
flatbread courgette	tzatziki pistache, tagliatelles de légumes, halloumi grillé au miel épicé, pistache	14.00€
assiette italienne	burrata XL, gorgonzola, coppa, fruits & légumes de saison, etc.	36.00€
planche charcuteries fromages		26.00€
planche fromages		15.00€
côte de bœuf à partager	demandez à votre serveur/se	

PETITS GRIGNOTAGES

patatas bravas	salsa brava & aioli	5.50€
caponata	aubergine, oignon rouge, céleri, câpres, olives kalamanta, huile d'olive, herbes fraîches, pignons de pin	7.00€
secreto de porc ibérique		9.00€
frites de panisses		5.00€
saucisson VPF		6.00€

HOUSE CHEESEBURGER

19€

POTATO BUN, STEAK BŒUF HACHÉ (X2), CHEDDAR ANGLAIS, SAUCE BLANCHE MAISON & PATATAS
SUPP. LARD GRILLÉ +2.50€ - SUPP. ŒUF AU PLAT +1.50€

FINIR EN SUCRÉ

parfait glacé à la fraise	coque chocolat blanc, ganache au tagète	9.50€
cheesecake	au choix nature, myrtilles, fraise, caramel, nocciolata	8.50€
cookie pan	glace vanille, noisettes torréfiées	9.50€
crèmeux chocolat	gruée de cacao, huile d'olive, fleur de sel	10.00€

DOGGY BAG DISPONIBLE SUR DEMANDE +0.30€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS