

# Cuisine

## Houmous maison



Houmous de pois chiche maison et pain pita

9€



## Chakchouka



Poêlée de poivrons, oignons, ail, œuf, feta, pain pita, tomates

11€



## Tartinade de saumon fumé

Saumon fumé, yaourt au citron aneth et œuf de lœmpe

15€



## Mini Burger Savoyard (2pcs)

Bœuf haché, Reblochon, confit d'oignon, roquette, cornichons pickles, lard, sauce mayo-moutarde à l'ancienne

**Burger supplémentaire : 5€**

10€



## Gua Bao de porc effiloché et Cointreau (2pcs) 10€

Brioche asiatique, porc effiloché, mariné au cointreau et à l'orange, coleslaw et coriandre

**Gua Bao supplémentaire : 5€**



## Crispy spicy Tuna



Bouchées de riz frit, tartare de thon et mayonnaise épicée

12€



# à Partager

## *Shrimp roll (1pc)*

Pain brioché, crevettes marinées  
à la citronnelle et coleslaw

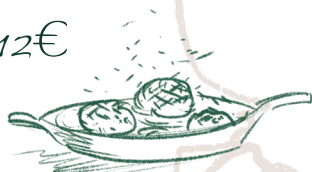
11€



## *Polpette à la sauce tomate*

Boulettes de bœuf haché,  
sauce tomate, Parmigiano Reggiano

12€



## *Reblochonade*



Reblochon fermier AOP, thym, vin blanc,  
accompagné de pommes de terre grenailles  
**Supplément Jambon de Bayonne**  
IGP Domaine Abotia 80g : 8€

16€



## *Pièce de bœuf*

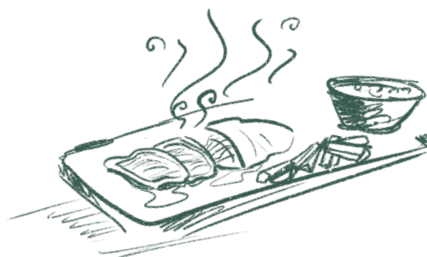


## *Les larmes du tigre*



Bûchette de bœuf - 180g  
Sauce asiatique « pimentée »

16€





# Sides

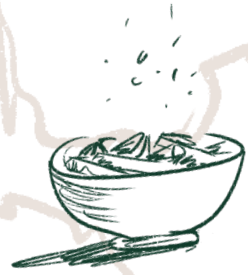
Frites de patates douce 4,50€ 

Frites de patates douce au parmesan 5,50€ 

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abotia 8€

Pommes de terre grenailles persillées 4,50€ 

Pommes de terre grenailles à la crème de truffe 6€ 



## Allergènes et types de plats



Plat épicé



Végétarien

Pour toute allergie ou intolérance,  
merci de voir avec le personnel.

# Desserts Dulce

## *La Profiterole - 8€*

Profiterole,  
glace vanille,  
sauce chocolat chaud



## *Délice du Cahupa - 8,50€*

Fond de tarte au chocolat,  
mousse caramelito,  
ganache chocolat



## *Pomme Tatin - 8,50€*

Tarte aux pommes,  
glace crème fraîche,  
caramel beurre salé

