Cuisine à partager

But it's toast — 11€

Toast butternut rôtie au four,
chèvre chaud et miel



Lollipop pizza (6 pcs) — 12€

Mini pizza enroulée, tartuffata,
jambon blanc, mozzarella



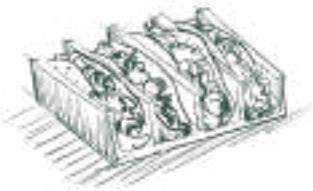
Arancini de la mamma (3 pcs) — 14€

Boulettes de riz panées garnies
de champignons et sauce tomate



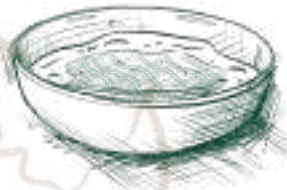
Tacos Hermanos — 16€

Tortilla de blé, thon cru mariné,
sauce yaourt citronnée, salade, chou rouge



Tartinade de saumon — 14€

Saumon fumé, yaourt au citron,
aneth et œufs de lompe



Gua Bao — 11€

Petit pain cuit à la vapeur, bœuf effiloché,
pickles d'oignons rouges,
mayonnaise asiatique



Reblochonnade — 15€

Reblochon fermier cuit au four
avec du vin blanc, thym
(supplément PDT grenaille 3€)



Trio gourmand — 13€

Houmous maison,
poivronnade et stracciatella



Les larmes du tigre — 16,50€

Bûchette de bœuf - 180g
Sauce asiatique « pimentée »



Sides

Frites de patates douces - 4,50€

Pommes de terre grenaille - 4,50€

Frites de patates douces au parmesan - 5,50€



Assiette de charcuterie - 11€
Jambon de Bayonne IGP Domaine Abottia,
Chorizo Fort Domaine Abottia

Allergènes et types de plats

Plat épicé

Végétarien

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

Desserts
Dulce

Gâteau au chocolat - 8€

Glace vanille de Madagascar,
caramel beurre salé maison



Brioche perdue - 8,50€

Chantilly, caramel beurre salé maison,
glace vanille de Madagascar
(flambée au cointreau +2€)



Brioche perdue façon Dubaï - 8,50€

Chantilly, pistache, chocolat au lait
et glace pistache



Cookie cacahuètes à partager - 8,50€

Pointe de caramel beurre salé maison
et cacahuètes (150gr)

