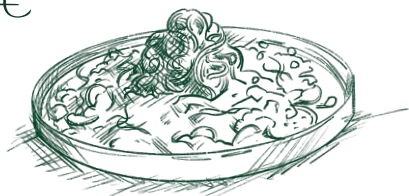


Cuisine à partager

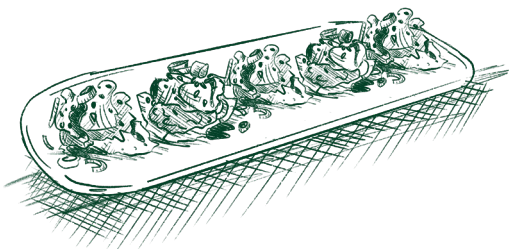
Carpaccio de courgettes et fêta 11€

Fines tranches de courgettes,
fêta fondante et sauce vierge fraîche



Saumon exotique 14€

Saumon mariné, snacké façon tataki,
servi avec chips de riz croustillante
et avocat écrasé



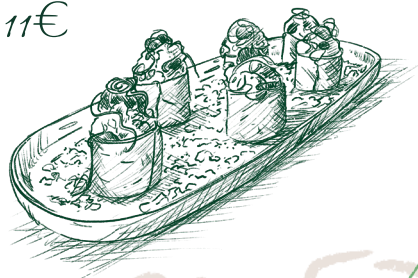
Tenders de poulet 14€

Poulet mariné au miel
et aux épices cajuns.
Frits à la perfection
(sauce au choix : Wafu ou mayo spicy)



Sushi Italien 11€

Pastrami, mascarpone au basilic,
roquette et concombre,
avec un tartare de tomates au pesto

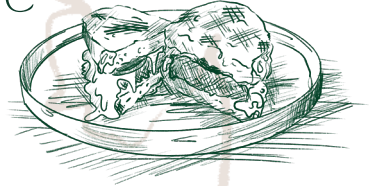




Club sandwich

Pastrami de veau, cheddar fondant, moutarde américaine et pickles

11€



Pinsa

Pesto rosso, fêta, roquette et poivrons marinés
(Supplément jambon de Bayonne +2€)

12€



Salade César à partager

Sucrine croquante, poulet frit, parmesan, câpres et confiture de bacon

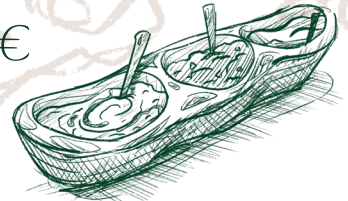
14€



Trio gourmand

Tzatziki maison, tapenade de tomates et stracciatella

13€



Les larmes du tigre

Bûchette de bœuf - 180g
Sauce asiatique « pimentée »

16,50€





Sides

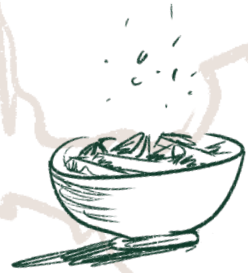
Frites de patates douces - 4,50€ 

Pommes de terre grenaille - 4,50€ 

Frites de patates douces au parmesan - 5,50€ 

Assiette de charcuterie 9,50€

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abottia,
Chorizo Fort Domaine Abottia



Allergènes et types de plats



Plat épicé



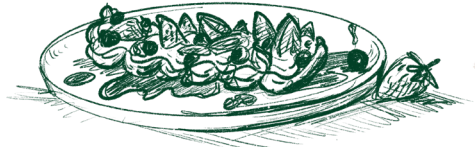
Végétarien

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

Desserts Dulce

Charlie's - 7€

Biscuit cuillère, crème montée à la vanille, fruits rouges frais et coulis de fruits rouges



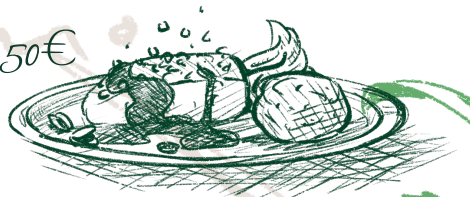
Brioche perdue - 8,50€

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





**Passez
un agréable
moment au
CAHUPA.**

N'hésitez pas à mettre
un petit avis sur Tripadvisor !