

Les ASSIETTES à partager

Nous vous recommandons 2 à 3 assiettes à partager par personne.
Elles vous seront servies au rythme de la cuisine.

Guacamole épicé (v) 9€
tortilla de maïs

Chou pointu grillé (v) 10€
sauce cacahuète et huile piquante

Saucisse de porc fumée 14€
purée de pomme de terre

Poulet frit façon karaage 16€
marinade soja et gingembre, sauce miel fumé

Tacos de boeuf barbacoa 15€
sauce pimentée, crème crue et maïs grillé

Crème de burrata (vg) 13€
pesto de sauge et noix, sauce marinara et chapelure grillée

Salade de gambas thaï 16€
vermicelles de riz, sauce pimentée

Patate douce rôtie (v) 12€
crème coco aux herbes

Piment padron (vg) 11€
sauce ranch

(v):vegan - (vg):végétarien

Les DESSERTS

Île flottante8€
crème anglaise, caramel au beurre salé, amandes effilées

Churros8€
sauce chocolat pralinée

Chocolat viennois8€
fève tonka, gruë de cacao, chantilly

Tous nos plats sont faits maison.
Si vous avez des allergies n'hésitez pas à nous en informer.
Prix nets, service compris.