

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 flottante	8€
crème anglaise, caramel au beurre salé, amandes effilées	
Churros	8€
sauce chocolat pralinée	
Chocolat viennois	8€
fève tonka, grué 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.