

### Les ASSIETTES à partager

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

<b>Tigre qui pleure</b> .....	<b>17€</b>
hampe de boeuf, coriandre, cacahuète, sauce tigre maison	
<b>Risotto alla Norma (v)</b> .....	<b>12€</b>
riz carnaroli, parmesan, aubergine rôtie et basilic	
<b>Aïoli de printemps (v)</b> .....	<b>11€</b>
purée de pomme de terre	
<b>Poulet frit façon karaage</b> .....	<b>16€</b>
mayonnaise spicy	
<b>Tacos de boeuf barbacoa</b> .....	<b>15€</b>
sauce pimentée, crème crue et maïs grillé	
<b>Tartare de thon</b> .....	<b>15€</b>
ananas, concombre, radis, cébette et vinaigrette	
<b>Crème d'avocat (vg)</b> .....	<b>10€</b>
tofu, tomates séchées et citron	
<b>Salade thaï aux gambas</b> .....	<b>16€</b>
vermicelles de riz, sauce asiatique pimentée	
<b>Accras de poisson</b> .....	<b>12€</b>
sauce "chien" relevée (15 pièces)	
<b>Poisson du jour</b> .....	<b>16€</b>
filet de poisson, pesto de tomate confite, orge perlé	
<b>Piments padron (vg)</b> .....	<b>10€</b>
sauce ranch	
<b>Salade de courgettes (vg)</b> .....	<b>11€</b>
tahini, vinaigre de kalamansi, feta et menthe	

(v):vegan - (vg):végétarien

## Les DESSERTS

<b>Crème brûlée</b> .....	<b>8€</b>
vanille, infusion au basilic, zeste de citron vert	
<b>Churros</b> .....	<b>8€</b>
sauce chocolat pralinée	
<b>Sorbet à la rhubarbe</b> .....	<b>8€</b>
crème à la ricotta, granola et fève de tonka	

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