

Les ASSIETTES à partager

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

Piments padrón grillés (vg)	10€
quinoa croustillant, sauce ranch	
Fleur de courgette croustillante (vg)	15€
farce ricotta, scamorza et citron, sauce tzatziki	
Sucrine grillée	15€
ventrèche de thon, sauce caesar à l'encre de seiche	
Smashed grenailles (v)	10€
épices cajun et zaatar	
Tortilla scamorza fumée (vg)	12€
sauce brava	
Poulet frit façon karaage	16€
mayonnaise spicy	
Tacos de bœuf barbacoa	15€
sauce tomate fumée, crème crue, pickles, coriandre	
Tigre qui pleure	17€
bœuf saisi à la plancha, cacahuètes, coriandre, sauce tigre	
Chicken rolls	16€
buns feuilletés, poulet pané, crème de gorgonzola, confit d'oignons à la prune	
Takoyaki	11€
bouchées de daurade ou poulpe au choix, sauce sriracha et sésame	
Rouleaux marins	16€
pain brioché, saumon gravlax, chips d'algues, sauce blanche	
Gambas Black Tiger rôties	17€
mayonnaise à la bisque de gambas, citron vert, estragon frais	

Les DESSERTS

Nage de fruits (v)8€
fruits de saison au sirop de thym, sorbet (suppl. Prosecco +3€)

Churros (vg)8€
mini churros croustillants, sauce chocolat praliné

Funday (vg)8€
glace chocolat, chantilly, caramel et noisettes

Tiramichou (vg)8€
chou craquelin, ganache café chocolat, mousse mascarpone

(v):vegan - **(vg):**végétarien

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