

ENTRÉES

Velouté de courge	12
Accompagné de pain au maïs et sa mousse de chèvre, graines grillées	
Ceviche de daurade	14
Daurade, ketchup de coings maison, citron vert, coriandre, oignons rouges	
Poulpe grillé	15
Poulpe, chorizo, aji d'avocat, salsa verde, poudre de tortilla	
Délices de la forêt	16
Portobello, shimeji, trompette de la mort, shiitake, jaune d'oeuf confit, salsa criolla	

PLATS

Filet de bar	24
Riz au coco, bananes plantain, titoté, citron vert	
Pavé de saumon	25
Butternut et poireaux rôtis, beurre blanc de tamarin	
Burger maison	21
Steak 150g, pain artisanal brioché, provola affumicata, sauce chimichurri, oignons rouges caramélisés, tomates, salade, pickles et frites maison aïoli	
Magret de canard	23
Purée de maïs, maïs grillé, fromage de brebis, piment d'espelette	
Entrecôte de bœuf 300gr	32
Guiso de pois chiches, sauce chimichurri, oignons tatemado	
Frijolada 🍷	19
Haricots rouges, avocat, julienne de tortilla, salade de chou, carottes, oignons, coriandre, aji dulce	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison aïoli	5
Salade maison du moment	5
Mousseline de butternut et graines de courge caramélisées	5

FROMAGE & DESSERTS

Duo de fromages affinés	12
Chutney maison	
Tarte de chocolat praliné cacahuètes	11
Crème popcorn	
Tres leches	12
Pétales de rose, litchi, framboise	
Flan caramel	12
Aux agrumes	
Café gourmand (Option champagne +5€)	12
Assortiment de mini desserts maison	
Crumble aux pommes	13
Glace sarrasin	

Les prix indiqués sont en euros

Nous restons à votre disposition pour vous fournir les origines des viandes et la liste des allergènes.