

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 ibérique, aji d'avocat, salsa verde, poudre de tortilla	
Délices de la forêt	16
Portobello, shimeji, trompette de la mort, shiitake, jaune d'oeuf, salsa criolla, sauce soja	

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, noix de macadamia	
Burger maison	21
Steak 150g, pain artisanal brioché, scarmoza fumée, sauce chimichurri, oignons rouges caramélisés, tomates, salade, pickles, frites maison et mayonnaise du chef	
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	
Salade du moment	22
Poulet rôti, lollo rossa, trévisse, frisée, tamarillo, quinoa, avocat, concombre, vinaigrette de tamarillo	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison et mayonnaise du chef	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 fouettée au 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	

Nos plats sont faits maison

Prix en €

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