

ENTRÉES

Courgette rôtie	13
Stracciatella, romarin, amandes et pickles de courgettes	
Carpaccio de bœuf	15
Graines de moutarde, pignons de pin, salsa verte et câpres	
<i>Salsa verte : sauce à base de coriandre, vinaigre, persil, cerfeuil et huile d'olive</i>	
Ceviche de thon	16
Pico de gallo à l'ananas, tortilla de maïs noir, harissa	
<i>Pico de gallo à l'ananas : mélange à base de tomates, oignons, piments jalapeños et ananas</i>	
Poulpe grillé	16
Poulpe, chorizo ibérique, duo de ajis et chips de plantain vert	
<i>Duo de ajis : sauces à base de piments doux</i>	

PLATS

Joue de bœuf braisée	21
Mousseline de patates douces, crumble de brioche aux herbes, pickles d'oignons rouges et jalapeños	
Filet de canette	23
Chutney d'abricot/gingembre, pêches, salade frisée et jus corsé	
Faux-filet maturé	29
Pommes de terre grenaille, crème fraîche, jus corsé et confiture de piment	
Burger maison	22
Crispy chicken 150g, pain artisanal brioché, cheddar, sauce barbecue maison, oignons caramélisés, tomates, roquette, pickles de courgette et frites maison	
Filet de bar	24
Tomates à l'ancienne, raifort, endives rouges, gaspacho et pesto de shiso	
<i>Raifort : racine aromatique râpée / shiso : plante aromatique d'Asie</i>	
Filet de Saint-Pierre	25
Aubergine rôtie, aubergine tatemada, groseilles et mélasse de grenade	
<i>Aubergine tatemada : mousseline d'aubergine grillée, sésame et citron / mélasse de grenade : sirop de grenade</i>	
Salade du moment	22
Poulet rôti, lollo rossa, trévisse, frisée, tamarillo, quinoa, avocat, concombre, vinaigrette de tamarillo	
<i>Lollo rossa et trévisse : variété de laitues rouges / tamarillo : fruit exotique</i>	
Salade niçoise con chicharrón	19
Haricots verts, tomates, poivrons, cœur d'artichaut, œuf dur, pommes de terre, olives, guindillas et herbes	
<i>Chicharrón : poitrine de porc croustillante / guindillas : piments</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise maison	5
Salade maison du moment	5
Mousseline de patates douces, crumble de brioche aux herbes, pickles d'oignons rouges et jalapeños	5

FROMAGE & DESSERTS

Duo de fromages affinés du moment	12
Chutney maison	
Déclinaison de figues	12
Prune, figue fraîche, figue de barbarie et huile de figue	
Mazamorra goyave	12
<i>Mazamorra : dessert d'Amérique latine à base de maïs</i>	
Mousse d'avocat, banane & banane plantain, ganache de chocolat noir	13
Cheesecake basque au miel	14
Café gourmand / Champagne gourmand	12 / 17
Assortiment de mini desserts maison	

Nos plats sont faits maison

Prix en €

Nous restons à votre disposition pour vous fournir l'origine des viandes et la liste des allergènes.