



PARA PICAR 7€

GUACAMOLE MAISON

Mini Pitas



TRILOGIE LEVANTINE
Labneh, Houmous au sésame,
Caviar d'aubergine au Zaatar, Mini Pitas



POULET KARAAGE (6 pcs)

Chili mayo

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE AUX AGRUMES & GINGEMBRE

Pomelo & salade croquante de fenouil

TATAKI DE THON SAKU AU SÉSAME NOIR

Crème d'avocat, pickles d'oignon rouge et algues Nori

CARPACCIO DE BETTERAVES CHIOGGIA & FÊTA GRILLÉE (VÉGÉ)

Herbes & pignons, vinaigrette au cidre de pomme & miel

JAMBON PATA NEGRA BELLOTA

Pan con tomate

PÔLÉE D'ENCORNETS À LA SOBRASADA

Réduction de tomate & charcuterie minorquine

PÔLÉE DE GIROLLES EN PERSILLADE (VÉGÉ)

Oeuf mollet & mouillettes toastées

TACOS PULLED PORK

Coleslaw rouge, mayo cerfeuil, carotte, granny smith & chutney d'oignon rouge

GUA BAO D'AGNEAU CONFIT

Houmous & jalapeño

PLATS

FILET DE BAR GRILLÉ PISTOU DE PISTACHE & BASILIC

Purée crémeuse de céleri rave

POULPE GRILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Piperade de poivrons rouges, jus de sobrasada ibérique

GAMBAS BLACK TIGER FLAMBÉES AU PASTIS

Fenouil confit, petits pois croquants, émulsion mauresque

RAVIOLES DE PATATE DOUCE (VEGAN)

Lait de coco, émulsion au curry & éclats de cacahuètes grillées

RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT ET AU SAGE (VEGAN)

Éclats de noisettes grillées

COCOTTE DE POULET AUX MORILLES LÉGÈREMENT CRÉMÉ

Petit épeautre aux éclats de châtaigne

FILET DE CANETTE LAQUÉE À L'ORANGE, GINGEMBRE & MIEL

Couscous au gingembre & fruits secs

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE EN CROÛTE D'HERBES & BALSAMIQUE (180 GR)

Purée crémeuse de butternut au paprika fumé

LE TIGRE DU PACHAMAMA (220 GR)

Émincé de filet de boeuf mariné & grillé, coriandre fraîche & riz coco

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE GRILLÉE (300 GR)

Sauce Chimichurri, pommes grenailles confites

(POUR 2) +4€

PICAÑHA DE BOEUF ARGENTIN (600 GR)

Rôtie en croûte de chimichurri à basse température, pommes grenailles

PARILLADA DE VIANDES

Picañha d'Argentine & noix d'entrecôte, chorizo argentin, morcilla, poulet mariné, pommes grenailles

DESSERTS

LE CITRON DE SICILE

Crumble de Petit Beurre, crème légère au citron meringuée "minute"

SABLÉ SPECULOOS & FIGUES RÔTIES À LA CANNELLE

Crème légère au mascarpone

TIRAMISU CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISES FRAÎCHES

Boudoirs mouillés au Cointreau et crème de framboise

CHOUQUETTES À LA CRÈME LÉGÈRE VANILLE DE MADAGASCAR

Chocolat chaud

CAFÉ MACCHIATO

Biscuit viennois, Amaretto, crémeux au café, mousse de lait d'amande & chocolat poudré

JEUDI

60€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

VENDREDI & SAMEDI

60€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

69€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT