

# POUR L'AMOUR DE L'APÉRO

PAN CON TOMATE ● ●	5,00
GRENAILLES À LA GRAISSE DE CANARD ● ○ MAYONNAISE MAISON	5,00
L'OEUF MAYO AU CHOIX ● ○ WASABI/PAPRIKA FUMÉ/ESTRAGON	6,50
PIMIENTOS PADRONES ● ● ○	7,50
HOUMOUS AU SÉSAME ● ● ○	8,00
RILETTES DE THON MAISON ○	8,50
CRÈME DE FÊTA GRECQUE ○ TOMATES ROTIS, ZAATAR	8,50
FALAFELS MAISON ● ● ○ SALADE DE GRENADE, SAUCE TAHINI	9,00
CASSOLETTE DE CHIPIRONS A LA PERSILLADE ● ○	10,00
PINSA ROMANA	12,00
CAMEMBERT AU LAIT CRU À LA PLANCHA ○ SERRANO GRILLÉ, MÂCHE	13,50



# SALADES/PLATS D'ICI & D'AILLEURS

SALADE THAÏ DE MANGUE & CREVETTES ● ○ ●	15,00
BURRATA TOMATE, PISTOU MAISON	13,50
FALAFEL BOWL ● ● ○	15,00
FILET DE BAR ○	16,50
ROUGAIL TOMATES AU COMBAVA & GINGEMBRE, RIZ BASMATI	
JAGLIATA DE BOEUF ○	18,00
FINES TRANCHES DE BOEUF, ROQUETTE, PARMESAN, TOMATES CERISES	
CURRY THAÏ AU LAIT DE COCO, RIZ BASMATI	
POULET MARINÉ AU TAMARI ● ○ ●	15,00
LENTILLES BÉLUGA ● ● ○ ●	13,00
CHIPIRONS À LA PLANCHA PERSILLÉS ○	17,00
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, MÂCHE	
CONFIT DE CANARD DE LA FERME GARAT ○	18,00
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, MÂCHE	



# DESSERTS

TIRAMISU CARAMEL BEURRE SALÉ, SPÉCULOS 6,00

MANGO STICKY RICE ● ● ○ 7,00

RIZ NOIR GLUANT, CRÈME DE COCO, MANGUE

## SOFTS 33CL

EAU PLATE 1,50

EAU GAZEUSE OCÉAN 52 3,00

EAU CITRON MAGNESIUM OCÉAN 52 3,00

LIMONAIDE BIO 4,50

KOMBOUCHA BIO 5,00

● SANS LACTOSE

● VEGAN

○ SANS GLUTEN

● CONTIENT ARACHIDE



## ROUGES

MARINS D'EAU DOUCE **BIO**

IGP PAYS D'OC

LES HAUTES PIERRES **BIO**

AOC BOURGUEIL

CHÂTEAU MAGNI THIBAUT

AOC GRAVES

VIÑA EGUIA

AOP RIOJA ALAVESA



4.00



19.00

5.00 24.00

6.00 28.00

6.00 28.00

## BLANCS

LES ENFANTS

IGP CÔTES DE GASCOGNE

CHARDONNAY DOMAINE LABALLE

IGP CÔTES DE GASCOGNE

TROGLODYTE

AOP VOUVRAY EFFERVESCENT

4.00 19.00

5.00 24.00

7.00 32.00

## ROSÉS

ATLAND **BIO**

IGP ATLANTIQUE

CHÂTEAU ROSAN EVIDENCE **BIO**

AOP CÔTES DE PROVENCE

3.50 16.00

5.50 28.00