



N'hésitez pas à nous signaler toutes allergies alimentaires. Nous tenons à votre disposition la liste des éventuels allergènes utilisés dans notre cuisine.

LES ENTRÉES

fait maison

LE CEVICHE DE SAUMON MANGUE-ANANAS-COCO 15€

*Tout en fraîcheur, relevé par le citron vert
et adoucit par le lait de Coco*

LE CEVICHE DE CREVETTES MANGUE-ANANAS-COCO 15€

Quand le saumon laisse place aux crevettes !

LA BURRATA ET GALETTE MAISON TOASTÉE 15€

*Huile d'olive extra vierge, citron vert, balsamique,
Parfum de Yuzu et Basilic Thai*

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON 25€
AUX 4 ÉPICES

Chutney de mangue, galette maison toastée

LES POISSONS ET PLATS VÉGÉ

fait maison

LES "PENNES LEMON", SAUCE CITRONNÉE DU CHEF 22€

*Pâtes Al dente recouvertes d'une Burrata crémeuse,
Parfum de Yuzu et Basilic Thai (VÉGÉ)*

LE CEVICHE DE SAUMON MANGUE-ANANAS-COCO 25€

*Marinade du Chef : sauce Yakitori, lait de Coco, fruits exotiques
frais, pulpe de citronnelle, gingembre, citron vert, huile de sésame
noire... accompagné de riz parfumé aux zestes de citron !*

LE CEVICHE DE CREVETTES MANGUE-ANANAS-COCO 25€

Quand le saumon laisse place aux crevettes !

LE DOS DE CABILLAUD COCO - CURRY VERT 28€

*Pate de curry vert, pulpe de citronnelle, lait de Coco, pousses de
soja, duo de sésame, zestes de citron... un peu relevé mais juste ce
qu'il faut ! Accompagné de riz parfumé !*

LES VIANDES

fait maison

LE CHICKEN BURGER 23€

*Aiguillettes de poulet, "panure Corn Flakes"
Cœur de sucrine, crispy d'oignons, tomates cerises confites,
Sauce Tartare Maison, accompagné de Frites Maison*

LE FILET DE BOEUF NATURE 34€

*Frites maison et cœur de sucrine,
Sauce Poivre Vert Maison, en supplément (+4,5€)*

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 119€

*1.5 à 1,8 kg - Tout dépend de l'agneau !
(Pour 2)
Marinade aux 4 épices, cuisson au four lente et dorée (7h),
Frites Maison et Cœur de Sucrine*

LES GARNITURES

*Pour tout plat, garnitures supplémentaires :
riz parfumé, frites maison, cœur de sucrine (+7€)*



LES DESSERTS

fait maison

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT 12€

Cœur coulant, glace vanille

LA PAVLOVA EXOTIQUE 12€

*Quand la Mangue, l'Ananas, la Passion, la
Coco et le Yuzu s'en mêlent !*

LA PAVLOVA FRUITS ROUGES 12€

*Quand les fraises, les framboises, la Coco et
le Yuzu s'en mêlent !*

LA COUPE LIMONCELLO 12€

*Boules de glace citron, Limoncello et
zestes de citron !*