

TIMELESS

BAR À MANGER

CARTE SERVIE DE 16H À 23H

À partager, à picorer, à recommander.

À PICORER

Houmous maison 🌿	7 €
Pois chiches, tahini, citron & huile d'olive.	
Tartare de betterave façon pico de gallo 🌿	7 €
Betterave, oignon rouge, coriandre, citron vert.	
Bouchées de camembert 🌿	8 €
Bouchées panées au camembert.	
Gyozas aux légumes 🌿	8 €
Gyozas cuits vapeur.	
Tenders de poulet cornflakes	9 €
Poulet pané aux cornflakes.	
Tempura de crevettes	9 €
Sauce sweet chili.	
Noix de Saint-Jacques croustillantes	12 €
Noix de Saint-Jacques panées, sauce tartare.	

POUR CONTINUER

Tartine de chèvre miel et noix 🌿	12 €
Baguette grillée, chèvre, miel, noix, salade verte.	
Chunk de Fish & Chips	14 €
Colin pané en bouchées, frites maison, sauce tartare.	
Tartare de bœuf façon carpaccio	18 €
180 g de bœuf, parmesan, huile d'olive, frites maison.	
Magret de canard entier	29 €
Environ 400 g, pommes de terre grenaille.	

SUPPLÉMENTS

Frites maison · Pommes de terre grenaille – 3 €
Sauce – 1 €

LA TOUCHE SUCRÉE

Cheesecake	7 €
Cheesecake & coulis de fruits rouges.	
Cœur coulant au chocolat	8 €
Coulant au chocolat, boule de glace vanille.	
La planche gourmande	18 €
Cheesecake, mini macarons, pastéis de nata & mini beignets au chocolat.	
Boule de glace	3 €
Maître Artisan Glacier	
Vanille, chocolat, fraise, pomme, pistache, citron, café, caramel, barbe à papa.	

Ici, pas d'entrée, pas de plat. On commande, on partage, on recommence.

Prix nets en euros · Service compris · Pensez à nous signaler vos allergies.