



TINELL

• SAVEURS NOMADES •

CARTE DU SOIR



ENTRÉES

- Tacos de Poisson (GF) 9.00 €
poisson cru mariné au citron vert, avocat, oignon, coriandre, servi dans des tortillas de maïs bleu
- Wonton aux Champignons (V) 8.00 €
ravioles chinoises farcies aux champignons, cuites dans un bouillon aromatique
- Croquetas de Jamón y Queso 8.00 €
croquettes de jambon Serrano et fromage

PLATS

- Poisson de la Criée & son Risotto de Kasha à l'ail fumé (GF) 22.00 €
lard breton et légumes du moment. *kasha = graines de sarrasin grillé
- Tartare de Boeuf à la Thai 20.00 €
coupé au couteau et préparé avec aromates (dont coriandre) et cacahuètes, servi avec des frites maison
- Pulled Pork Sandwich 19.00 €
effiloché de porc (cuisson lente) - sauce bbq maison - échalotte en pickle - pain brioché - frites maison
- Lo Mein de Légumes (V) 18.00 €
nouilles de blé chinoises accompagnées de légumes sautés, sauce à base de cacahuète, soja et sésame

DESSERTS

- Crème Brûlée au Combawa (GF) 8.50 €
- Cheesecake au Chocolat 8.50 €
- Nougat Glacé, coulis de framboises (GF) 8.50 €

PRODUITS FRAIS, LOCAUX
ET
CUISINE MAISON !

CARTE SERVIE UNIQUEMENT LE SOIR.
PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

V : végétarien
GF : gluten free / sans gluten