



TINELL

• SAVEURS NOMADES •

CARTE DU SOIR PRINTEMPS



ENTRÉES

- Tacos de Poisson (GF).....9.00 €
poisson cru mariné au citron vert, avocat, oignon, servi dans des tortillas de maïs bleu
- Musabaha (V).....7.50 €
houmous rustique à base de pois chiche, tahini et yaourt, huile aux herbes, servi avec du pain pita chaud
- Sticks de Polenta, sauce Marinara (V-GF).....7.00 €
polenta (semoule de maïs cuite avec du lait et du parmesan) frite, servie avec une sauce tomate cuisinée

PLATS

- Effiloché d'Agneau façon Tajine.....20.00 €
accompagné de légumes, amandes, raisins et semoule de blé, cuisinés aux épices douces
- Tom Kha Goong (GF).....20.00 €
crevettes sauvages et légumes, bouillon au lait de coco, galanga, citronnelle et kaffir, servis avec du riz
- Burger à l'Italienne18.00 €
poulet mariné - coppa grillée - mozzarella fraîche - mayo aux tomates confites - 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

- Mango Tart.....8.50 €
tarte à la crème de mangue, servie avec sa boule de glace coco
- Cheesecake au Café & Amaretti (GF).....8.50 €
* amaretti = biscuit aux amandes
- Semifreddo au Chocolat Noir, coulis de fruits rouges (GF).....8.50 €
dessert glacé à base de crème, d'oeuf et de chocolat, parfumé au vin de marsala

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

V : végétarien
GF : gluten free / sans gluten