

TIME TO BREAK

Plateau de charcuterie 12.00

Plateau de fromages 12.00

Mix Tapas 20.00

(sticks mozza, beignet de calamar, accras de morue, nems, poulet)

Cheeseburger Hot cheese 16.00

(pain de mie, tomate, oignons, salade, sauce burger, fontaine de cheedar)

Club sandwich 15.00

(pain de mie, salade, tomates, oignon, poulet pané, cheddar fondu, mayonnaise)

Fish and chips 15.00

(cabillaud pané dans un blanc d'oeuf et chapelure, frite maison)

SALADS

Tomates buffala 14.00

(tomates green zebra, ananas, cœur de bœuf, cerise mozza di buffala, pesto genovese)

Melon au jambon 14.00

(demi melon, jambon cru, vinaigrette au porto)

Salade Cesar 13.50

(poulet pané, tomates cerise, parmesan, sauce à l'anchois)

Salade de nems au chèvre chaud miel 13.50

(nems de chèvre en feuille de brick, lards grillé, tomates)

Poke bowl thon ou poulet 15.00

(assortiment de crudités, avocats, thon ou poulet mariné)

Tartare de bœuf laotien 15.00

(fines lamelles de bœuf, choux chinois, carottes râpées, assaisonnement asiatique)

DISHES

Boeuf sauté à la malgache 16.00

(fine lamelle de boeuf sauté au curry, menthe, coriandre, carottes, oignons, ail, servie avec son riz blanc)

Fondant de cochon au curry rouge 16.00

(joue de porc en daube, sauce tomate et pâtes de curry rouge, coriandre, servie avec son riz blanc)

Mi-Xao Seiche 16.00

(nouille sauté à la seiche, coriandre, menthe, citron vert, feuille de kaffir, assaisonnement asiatique)

Tataki de thon 19.50

(mi-cuit de thon aux sésames, risotto safrané, roquette)

La pièce du boucher 17.00

Entrecôtes, bavette, filet..(selon l'humeur du chef)

SUGAR TIME

Moëlleux au chocolat

Tarte citron revisité

Salade de fruits

Café gourmands

6.50