



menu

piñadéjeuner

formules

entrée

5,00€

plat seul, scones ou salade

13€

entrée/plat ou plat/dessert

16,90€

entrée/plat/dessert

21,90€

dessert

5,00€



entrée du jour demandez au serveur



plats

scones gratinés

Les scones gratinés salés, de petites merveilles légèrement épicées sous forme de petits pains sablés au paprika, déclinés avec différentes garnitures et leurs crudités, sont notre spécialité

- ☐ Aubergine Poulet Féta
- ☐ Aubergine Jambon Sec Mozzarella
- ☐ Chorizo Tomate Mozzarella
- ☐ Poulet Ananas ou Mangue
- ☐ Poulet Féta Olive
- ☐ 4 Fromages
- ☐ Jambon Sec Brie Figs Miel
- ☐ Magret séché Poire Miel
- ☐ Chèvre Miel Noix
- ☐ Coppa Pesto Mozzarella
- ☐ Jambon Sec Pomme de terre Raclette



plat du jour

demandez au serveur, peut-être qu'il vous répondra!

salades composées

la Sirena

saumon, citron, fruits et crudités

la Peggy

dés de fêta, jambon sec, olives noires, fruits et crudités

la Chocobo

poulet, paprika, dés de fêta, maïs, fruits et crudités

la Vegetalia

crudités et fruits de saison en fonction des produits du marché



desserts pâtisseries

les classiques

le moelleux au chocolat

Un gâteau moelleux, avec ou sans chantilly maison, au choix!

la tarte candy

Rouge et blanche!

Une pâte sablée recouverte de framboises et chocolat blanc

le carrot cake

Indémoudable, le gâteau à la carotte avec une pointe de cannelle.

On l'accompagne de chantilly ou de crème à l'orange!

la tarte aux noix de pécan

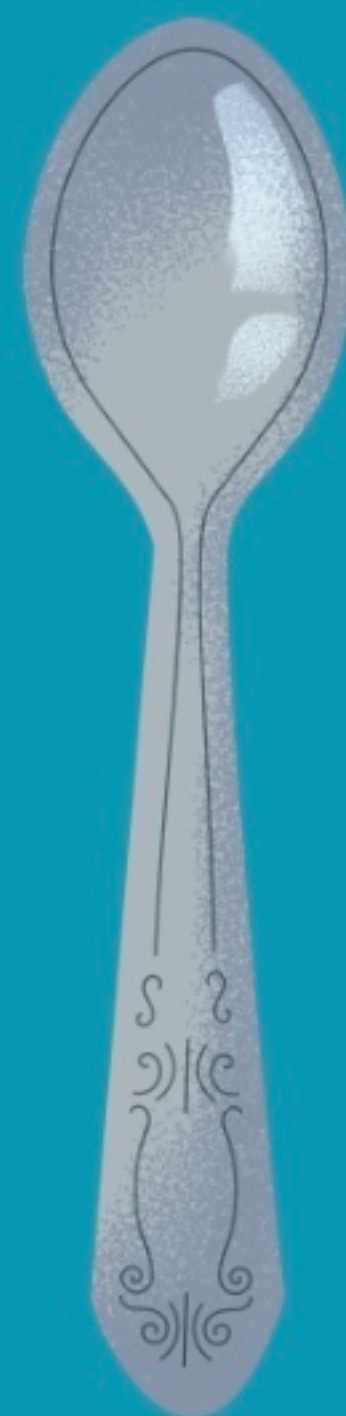
Traditionnelle, la tarte aux noix de pécan contient du sirop d'érable.

Elle peut s'accompagner de notre chantilly maison

la framboise pistache

Une pâte sablée recouverte de pistache et framboises.

Subtile, raffinée, un plaisir!



les créations

la tarte Mojito

Une pâte sablée, une crème de citron et menthe, le tout recouvert d'une généreuse meringue. Redécouvrez le cocktail dans une bouchée!

le cheesecake à la violette

Une pâte sablée croquante recouverte d'appareil à la violette, et de son glaçage miroir transparent bleu-violet...

le pralino

Une pâte sablée nappée de caramel toffee, recouvert de ganache chocolat noir et pralins.

Ça colle aux dents mais c'est trop bon!

piñaboire

thé glacé d'été ... 25cl **3,00€**

jus de fruits pressés ... 25cl **4,00€**
orange, citron

cafés

expresso **1,70€**
expresso aromatisé vanille, cannelle ou speculoos **1,90€**
café double **3,40€**
cappuccino **3,80€**
café viennois et sa chantilly maison **4,00€**

eaux

San Pellegrino 50cl **3,50€**
San Pellegrino 1L **5,00€**
Evian 50cl **3,50€**
Evian 1L **5,00€**

sodas

coca cola, coca zero **3,80€**
limonade nature 33cl **3,80€**
diabolo 33cl **4,00€**



piñapéro

les classiques

<i>Pastis 51 2cl</i>	3,00€
<i>Get 27 5cl</i>	5,00€
<i>Manzana 5cl</i>	5,00€
<i>Martini rouge ou blanc 6cl</i>	5,00€
<i>Whisky Ballentine's 4cl</i>	7,00€
<i>Whisky Jack Daniel's 4cl</i>	9,00€
<i>Bailey's 4cl</i>	5,00€
<i>Vodka 4cl</i>	7,00€

les bières

<i>Pression Licorne blonde 25cl</i>	3,00€
<i>Pression Licorne blonde 50cl</i>	6,00€
<i>Bière blonde Abbaye 25cl</i>	4,00€
<i>Bière blonde Abbaye 50cl</i>	8,00€
<i>Bière du moment 25cl</i>	3,50€
<i>Bière du moment 50cl</i>	7,00€

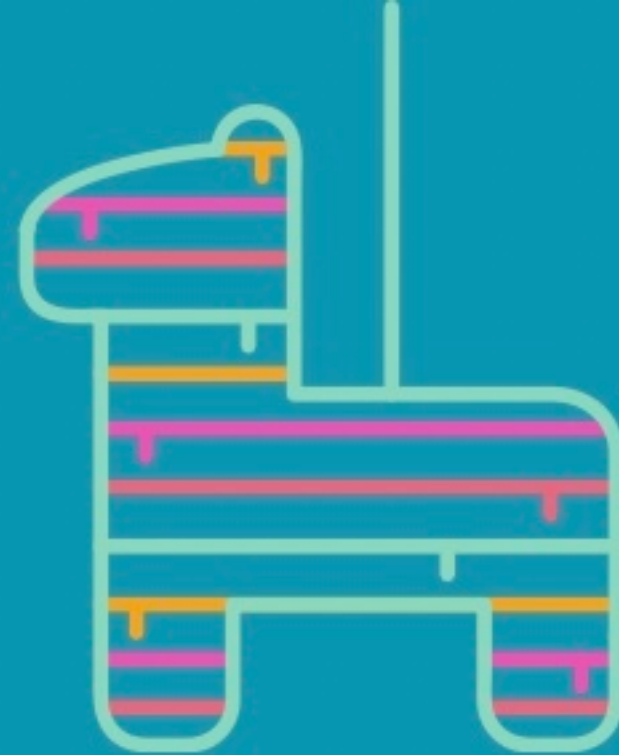
les kirs

<i>cassis, framboise ou violette 12cl</i>	4,00€
---	--------------





piñalcool



cocktails

Punch maison

8,00€

Mojito

8,00€

Blue Lagoon (vodka, curaçao, citron)

8,00€

Cosmopolitain (vodka, cranberry, triple sec, citron)

10,00€

shooters

3,00€

Vodka malabar

Vodka Caramel

Tequila paf

Rhum coco

Rhum citron

Orgasme

n'hésitez pas à demander notre carte des vins

