

Menu

A PARTAGER... OU PAS!

David Croquette (1pc) - 4,00€

Porc effiloché, mozzarella, kimchi maison, mayo coréenne

Pain levain & beurre de ferme - 6,00€

OLIVE & TOM - 6,50€

Enormes olives Espagnoles

DAME BÉA - 12,00€

Tempura de champignons enoki, béarnaise aux herbes

OH LE BEAU TAS DE COCHONAILLES! - 24,50€

Charcuterie d'exception, pain au levain, beurre de ferme

MANGE TES GROÛTES!!!

Pesto de coriandre - 2,00€

Pesto ail des ours - 2,00€

Beurre ail des ours, miso et bonite - 2,50€

Béarnaise aux herbes du jardin - 3,50€

Sobrassada de bellota - 4,00€

DESSERTS

Cheesecake - 12,00€

Cookie, mousse de cheesecake, caramel beurre salé fumé, noisettes

Alfonse Brown - 12,00€

Brownie, praliné cacahuète et sésame, crème anglaise d'avoine grillé, sarrasin soufflé

Colonel Reyel - 10,00€

Granité fraise et poivre de Sichuan, mezcal

PIZZAS

KIDZ - 8,50€ (thé maison**)

Tomates*, mozzarella (Pour les enfants)

Margherita - 13,50€ (Cuvée de Ranke **)

Tomates*, mozzarella, basilic, huile d'olive

Marinara des ours - 13,50€ (Vulpio Blonde**)

Tomates*, pesto ail des ours, origan, basilic, huile d'olive

'Nduja - 19,50€ (Bugs Bloody**)

Tomates*, mozzarella, 'Nduja, kimchi maison, graines de courges, huile d'olive

Salsiccia - 20,50€ (Vulpio Ambrée**)

Tomates*, saucisse fenouil, mozzarella, pesto ail des ours, graines de courges, épinards

Napoli - 19,50€ (Nothern Lights**)

Tomates*, anchois, olives taggiasche, câpres frits, origan, poudre d'olives, huile d'olive

Salami - 20,50€ (Pachanero**)

Tomates *, pesto de basilic, mozzarella, poudre d'olives, chorizo Bellota, basilic

Dead adèle - 21,50€ (Tseuneugayme**)

Pesto basilic, mozzarella, mortadelle IGP, graines de courges, huile d'olive (encore meilleur avec de la stracciatella)

Spears - 25,50€ (La classe américaine**)

Pesto coriandre, mozzarella, salciccia fenouil, asperges blanches, amandes grillées)

VG: sans salciccia - 24,50€

Shrek 24,50€ (Tseuneugayme**)

Crème courgette ricotta, courgettes, menthe, cacahuète, mayo ail & herbes, fèves des marais
!! Encore meilleure avec de la stracciatella en supplément !!

Ail Caramba - 25,50€ (Hugues**)

Pesto ail des ours, feta, petits gris de Namur, épinards, poudre d'olive noire, persil tubéreux conservé, huile végétale

VG: sans petits gris - 24,50€

Chorillaz - 24,00€ (Bugs Bloody**)

Crème patate douce, crème de chou-fleur rôti, chorizo de mangalica, graines torréfiées, huile piquante

!! Encore meilleure avec de la stracciatella en supplément !!

*Notre base de tomate est réalisée avec des tomates fraîches

**Bière suggérée en accord