

TAPAS

CUISINE OUVERTE DE 15H30 À 22H30
(PAR LE CHEF ANTONIO TACCA ET SES ÉQUIPES)

Crevettes panées panko, mayonnaise chipotle <i>Breaded panko prawns with chipotle mayonnaise</i>	15€
La daurade en ceviche, gingembre et citron, maïs grillé <i>Sea Bream ceviche, ginger and lemon, grilled corn</i>	23€
Croquetas jamon y queso <i>Ham and cheese croquettes</i>	16€
Tacos de poisson et mayonnaise piquante <i>Fish Tacos and spicy mayonnaise</i>	17€
Cubano lobster roll, salsa jalapeño y limon <i>Lobster Roll, jalapeno and lemon sauce</i>	24€
Frites de patates douces, sauce yaourt et ciboulette <i>Sweet potato fries, yoghurt and chives sauce</i>	11€
Huitres, mangue, émulsion coco x 6 <i>Oysters, mango, coconut emulsion x 6</i>	21€
Empanadas de pollo picante, salsa mojo criollo <i>Spicy chicken empanadas, mojo criollo sauce</i>	18€
Bouchées croustillantes avocat et mangue <i>Crispy bite with avocado and mango</i>	15€
Salade de bœuf mariné au paprika, et avocat <i>Avocado & smoked paprika beef salad</i>	17€



SUCRÉS

TOUS NOS DESSERTS ET PÂTISSERIES SONT FAITS
MAISON (PAR LE CHEF VINCENT LARIGAUDIE ET SES
ÉQUIPES)

Cookies Pistache, framboises à partager... ou pas 13€
Pistachio cookies with raspberries to share... or not

Chouquettes vanille, sauce pêche 13€
*Chouquettes with light Madagascar vanilla cream
and white peach sauce*

Rosace de fruits rouges 16€
*Red fruits, strawberry, blackberry, blueberry,
redcurrant, strawberry juice*

Cheesecake exotique 12€
Exotic cheesecake

Tiramisu café - noisettes du piémont 13€
Coffee & Piedmont hazelnut tiramisu

*N'hésitez pas à demander en salle pour plus de détails sur la
composition de notre carte*

