

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€
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 sel nori <i>French fries with nori salt</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 XL praliné amande, fleur de sel 13€
XL Praline Almond Cookies, Fleur de Sel

Crème brûlée à la fleur d'oranger 13€
Orange Blossom Crème Brûlée

Tiramisu café noisette 13€
Coffee Hazelnut Tiramisu

Fondant au chocolat Nicolas berger 65% 13€
Nicolas Berger 65% Chocolate Fondant

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

