

## TAPAS

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

<b>Crevettes panées panko, mayonnaise chipotle</b> <i>Breaded panko prawns with chipotle mayonnaise</i>	<b>15€</b>
<b>Le Ranch Burger, bacon, laitue, tomate</b> <i>The Ranch Burger, bacon, lettuce, tomato</i>	<b>21€</b>
<b>Tacos de poisson et mayonnaise piquante</b> <i>Fish Tacos and spicy mayonnaise</i>	<b>17€</b>
<b>Guacamole et nachos maison</b> <i>Homemade guacamole &amp; nachos</i>	<b>10€</b>
<b>Ribs de cochon caramélisés, sauce soja miel</b> <i>Caramelized pork ribs with honey soy sauce</i>	<b>19€</b>
<b>Lobster roll, sauce chipotle et pickles d'oignons</b> <i>Lobster roll with sauce chipotle and pickled onions</i>	<b>24€</b>
<b>Filet de poulet croustillant, sauce ranch</b> <i>Crispy chicken fillet with ranch sauce</i>	<b>21€</b>
<b>Frites sel nori</b> <i>French fries with nori salt</i>	<b>11€</b>
<b>Épi de maïs braisé, sauce maison</b> <i>Braised corn cob with homemade sauce</i>	<b>9€</b>

## 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*