

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

SUCRÉS

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

Cookies banane cannelle, guimauve chocolat 13€
Banana & cinnamon cookies, chocolate marshmallow

Panna cotta, crémeux aux agrumes frais 13€
Panna cotta, fresh citrus cream

Paris Montmartre, crème praliné noisette fleur de sel 16€
Paris Montmartre, hazelnut praline cream with fleur de sel

Crème brûlée vanille de Madagascar 13€
Madagascar vanilla crème brûlée

**Rosaces de fruits rouge, fraises, myrtilles,
mûres, groseille, jus framboise** 16€
*Red fruit rosettes, strawberries, blueberries,
blackberries, redcurrants, raspberry juice*

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