

TAPAS

CUISINE OUVERTE DE 15H30 À 23H00
(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 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*