

## TAPAS

CUISINE OUVERTE DE 15H30 À 23H00  
(PAR LE CHEF ANTONIO TACCA ET SES ÉQUIPES)

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

**Cookie XL tout chocolat Pérou 65 % Nicolas Berger, caramel coulant, fleur de sel** 13€  
*XL all-chocolate cookie, 65 % Peru Nicolas Berger, molten caramel and fleur de sel*

**Paris Montmartre, crème mousseline à la pistache de Bronte, praliné fleur de sel** 16€  
*Paris Montmartre, Bronte pistachio mousseline cream and fleur de sel praline*

**Crème brûlée vanille de Madagascar** 13€  
*Madagascar vanilla crème brûlée*

**Fontainebleau aux fruits rouges** 13€  
*Fontainebleau cream with red berries*

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