

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 B.L.T bacon, laitue, tomate <i>The Ranch B.L.T 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 chipotle sauce 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)

**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*