

## ENTRÉES

<b>Velouté de courge</b>	12
Accompagné de pain au maïs et sa mousse de chèvre, graines grillées	
<b>Ceviche de daurade</b>	14
Daurade, ketchup de coings maison, citron vert, coriandre, oignons rouges	
<b>Poulpe grillé</b>	15
Poulpe, chorizo ibérique, aji d'avocat, salsa verde, poudre de tortilla	
<b>Délices de la forêt</b>	16
Portobello, shimeji, trompette de la mort, shiitake, jaune d'oeuf, salsa criolla, sauce soja	

## PLATS

<b>Filet de bar</b>	24
Riz au coco, bananes plantain, titoté, citron vert	
<b>Pavé de saumon</b>	25
Butternut et poireaux rôtis, beurre blanc de tamarin, noix de macadamia	
<b>Burger maison</b>	21
Steak 150g, pain artisanal brioché, scarmoza fumée, sauce chimichurri, oignons rouges caramélisés, tomates, salade, pickles, frites maison et mayonnaise du chef	
<b>Magret de canard</b>	23
Purée de maïs, maïs grillé, fromage de brebis, piment d'espelette	
<b>Entrecôte de bœuf 300gr</b>	32
Guiso de pois chiches, sauce chimichurri, oignons tatemado	
<b>Frijolada</b> 🌱	19
Haricots rouges, avocat, julienne de tortilla, salade de chou, carottes, oignons, coriandre, aji dulce	
<b>Salade du moment</b>	22
Poulet rôti, lollo rossa, trévisse, frisée, tamarillo, quinoa, avocat, concombre, vinaigrette de tamarillo	

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Frites maison et mayonnaise du chef</b>	5
<b>Salade maison du moment</b>	5
<b>Mousseline de butternut et graines de courge caramélisées</b>	5

## FROMAGE & DESSERTS

<b>Duo de fromages affinés</b>	12
Chutney maison	
<b>Tarte de chocolat praliné cacahuètes</b>	11
Crème fouettée au popcorn	
<b>Tres leches</b>	12
Pétales de rose, litchi, framboise	
<b>Flan caramel</b>	12
Aux agrumes	
<b>Café gourmand (Option champagne +5€)</b>	12
Assortiment de mini desserts maison	
<b>Crumble aux pommes</b>	13
Glace sarrasin	

**Nos plats sont faits maison**

**Prix en €**

*Nous restons à votre disposition pour vous fournir les origines des viandes et la liste des allergènes.*