

ENTRÉES

Primavera kalamansi	13
<i>Asperge, petits pois, livèche, pois gourmands, œuf de caille et vinaigre de kalamansi</i>	
<i>Kalamansi : agrume / livèche : plante aromatique au goût du céleri</i>	
Ceviche de bar	15
<i>Lait de coco, combava, citronnelle, gingembre, piment et fruit de la passion</i>	
Poulpe grillé	16
<i>Poulpe, chorizo ibérique, duo de ajis et chips de plantain vert</i>	
<i>Duo de ajis : sauces à base de piments doux</i>	
Foie gras	18
<i>Aguardiente Antioqueño, chutney de raisin, pickles de raisin et sirop d'anis</i>	
<i>Aguardiente Antioqueño : liqueur colombienne à base de canne à sucre</i>	

PLATS

Filet de sébaste	22
<i>Salade de cresson, déclinaison de pommes Granny Smith, caperons et salsa verte</i>	
<i>Salsa verte : sauce à base de coriandre, vinaigre, persil, cerfeuil et huile d'olive</i>	
Pavé de saumon	24
<i>Blette, déclinaison de panais, salsa de pitaya</i>	
<i>Salsa de pitaya : sauce à base de fruit du dragon, tomates, oignons et jalapeños</i>	
Travers de porc	21
<i>Coleslaw, poudre de tortilla, noisettes torréfiées et sauce vierge au tamarin</i>	
<i>Tamarin : fruit tropical</i>	
Demi-coquelet rôti	23
<i>Caramel de bière, cima di rappa, brocoli, ajo blanco et amandes</i>	
<i>Cima di rappa : brocoli-rave / ajo blanco : sauce à base d'ail et d'amandes</i>	
Faux-filet mûré	29
<i>Pommes de terre grenaille rôties au chimichurri et salsa criolla</i>	
<i>Salsa criolla : sauce à base d'oignons, tomates, poivrons, citron et herbes fraîches</i>	
Burger maison	21
<i>Crispy chicken 150g, pain artisanal brioché, provolone, mayonnaise à l'ail des ours, oignons caramélisés, tomates, épinards, pickles et frites maison</i>	
Salade du moment	22
<i>Poulet rôti, lollo rossa, trévisse, frisée, tamarillo, quinoa, avocat, concombre, vinaigrette de tamarillo</i>	
<i>Lollo rossa et trévisse : variété de laitues rouges / tamarillo : fruit exotique</i>	
Salade de haricots	19
<i>Haricots blancs, pois chiches, herbes, cœur d'artichaut, oignons encurtidos, yacón, amarante, œuf poché</i>	
<i>Oignons encurtidos : oignons marinés au vinaigre / yacón : poire de terre / amarante : plante d'Amérique latine</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise maison	5
Salade maison du moment	5
Cima di rappa, brocoli, ajo blanco et amandes	5

FROMAGE & DESSERTS

Duo de fromages affinés du moment	12
<i>Chutney maison</i>	
Tres leches	12
<i>Pétales de rose, litchi, framboise</i>	
<i>Tres leches : gâteau aux trois laits originaire d'Amérique latine</i>	
Salpicon de fraise et rhubarbe mélisse	12
<i>Crumble de barquillo</i>	
<i>Salpicon : mélange de fruits / mélisse : herbe au goût citronné / barquillo : gaufrette fine et croquante</i>	
Brioche perdue	13
<i>Sauce au chocolat parfumé au chile ancho et marmelade de tomates</i>	
<i>Chile ancho : piment séché, doux avec un arôme de cacao</i>	
Mille-feuille de goyave	13
<i>Mascarpone</i>	
Café gourmand / Champagne gourmand	12 / 17
<i>Assortiment de mini desserts maison</i>	

Nos plats sont faits maison

Prix en €

Nous restons à votre disposition pour vous fournir l'origine des viandes et la liste des allergènes.