

пинининининининининининини

CARNET DE VOYAGE





GAZPACHO ANDALUZ 5€

Dans la tradition

LES CROQUETTES 8€

Jambon ibérique

TOSTADA ESCALIBADA 6€

Toast d'aubergine, poivrons rouges, ventrèche de thon

PAN CON TOMATE 4€

Pain frotté à la tomate, huile d'olive bio

Tortilla de la Casa 11ϵ

Omelette aux pommes de terre et aux oignons

CHARCUTERIES 100% BELLOTA 22€

Jamon Pata Negra, saucisson, chorizo, sobrasada

PULPO A LA GALLEGA 18€

Poulpe cuit, pommes de terre, huile d'olive bio, paprika

i Olé!







CRISPY TACOS

Tortillas de maïs frites, comme les tostadas au Mexique

Mexique SERVIS PAR 2

AGNEAU 11€

Gigot d'agneau rôti, radis rouge, coriandre

POULET 11€

Poulet rôti, queso fresco, avocat, sauce rouge

PORC 11€

Poitrine de porc fermier, queso fresco, radis rouge, sauce verte

CAMADONIES 176

Crevette, avocat, queso fresco, sauce chipotle



инининининининини

DIM-SUM

Bouchées chinoises à la vapeur, préparées maison tous les jours

SERVIS PAR 3

пинининининининими

Report

Poulet, gingembre, légumes, paprika fumé, chimichurri

Joue de bœuf mijotée, sauce huitre, piment



SUSHI & MAKI

SERVIS PAR 2

Porc, gambas, shitake

SERVIS PAR 6

TVIS TAIN O

Thon, sauce

FPT 66

Gambas, sauce citron au wasabi



ишш

CLASSIC 6€

Poisson du jour selon l'arrivage d'Alain

LIMENO 6€

Poisson blanc, coriandre, sauce cebichera

CEVICHIN DOLL 17 €

Poisson blanc, calamar frit, avocat, sauce cebichera

GAMBAS ROLL 12€

Tartare de gambas, avocat, manioc frit, crème d'ají charapita



CEVICHE

Tartare de thon, gingembre,

ciboulette, avocat

CLASICO 15€

Poisson blanc mariné au citron vert, maïs choclo, cancha, patate douce

Nikkei 14 ϵ

Poisson bleu, avocat, nori, sésame, sauce ponzu

BACHICHE 11€

Poisson blanc, parmesan, leche de tigre à l'ají amarillo fumé

Ponzu 12€

Thon, daïkon, concombre, rocoto, sauce ponzu

ининининининининини

PARA PICAR

EMPANADAS 6€

Au poulet, servis par 2

MINI-CHEESEBURGER 14€

Boeuf Charolais, servis par 2

инининининининининининининин

BURRATA 19€

Burrata d'Italie, tomates cerises, roquette, asperges vertes, pesto au basilic, huile d'olive bio

LIMA SALAD 14€

Quinoa rouge et blanc, fèves, tomates cerises, marmelade de rocoto, queso fresco

CAESAR SALADE, LA VRAIE 17€

Filets de poulet fermier mariné, croûtons, salade romaine, parmesan 36 mois

LA CHEVRE CHAUD COMME AU BISTROT 17€

Saint-Maure de Touraine, mesclun, pommes rôties, noix, Vinaigrette aux pommes



пинипинипинип

Quinoa rouge et blanc du Pérou,

LINGUINE POULET 24€

Sautées au poulet, tomate, oignon rouge, coriandre, sauce soja

LOMO SALTADO 29 ϵ

Filet de boeuf Charolais sauté, tomate, piments, pommes de terre, riz blanc, coriandre, sauce lomito

CHAUFA FRUITS DE MER 25€ Riz sauté au wok, gambas, calamars,

poisson, brocolis, poivrons rouges, légumes marinés

pois gourmands, fenouil, pak choi, ciboulette, miso



GAMBAS AL AJILLO 19€

BROCHETTE DE POISSON 24E

Poivron, oignon rouge mais choclo, rocoto aioli

CABILLAUD DE LIGNE 26€

Légumes grillés de saison, sauce verte

Grillé au charbon de bois dans une feuille de banane, manioc frit, criolla d'avocat, radis



sont pêchés par Alain en Bretagne

Toutes nos viandes de boeuf viennent de Bourgogne.

BROCHETTES

HAMPE DE BOEUF 23€

NOTRE COTE DE BŒUF 120ϵ

1,2kg, charolaise maturée 45 jours

Aiguillettes de rumsteak

FAUX-FILET 36F

Maturé 20 jours

THAT Nos viandes, volailles et poissons sont cuits au charbon de bois! DE POULET 18€

Maïs choclo, sauce tari

Confit au beurre du Val-de-Loire

PATATE DOUCE 4€

Rôtie au charbon, crème aux herbes

PUREE DE POMMES DE TERRE 4€

Faite maison

Brocolis romaesco carotte, radis

Poivron rouge, oignon, aubergine rôtis au charbon de bois

EPAULE D'AGNEAU DE L'AVEYRON 85€

Jus de romarin, purée de pommes de terre,

salade mixte

LSCALIBADA 4€

Pommes de Terre Groustillantes 4€

RÔTISSERIE FRANÇAISE

Parfait à partager!

POULET FERMIER DU PERIGORD - ENTIER 55€

Mariné aux épices du monde, rôti au charbon de bois, accompagné de pommes de terre rissolées et salade mixte



Boeuf Charolais, pickels, cheddar, poitrine de porc fumée, pain brioché de Frédéric Lalos MOF

KIBS HALF 18€ ou FULL 34€ Travers de porc fermier, coleslaw, sauce barbecue

Ailes de poulet fermier grillées au charbon de bois, celeri, sauce roquefort

: LES DESSERTS TERMINUS



MOUSSE AU CHOCOLAT 11€ Cacao péruvien, quinua soufflé

> TIRAMISU 9€ Crème légère au mascarpone

GLACES MAISON GE

Chocolat péruvien, vanille de Madagascar, dulce de leche

Selon la saison

SUNDAE CARAMEL 9€

Glace au lait normand, sauce toffee

CREME CARAMEL 9€ Flan casero espagnol

TARTA DE QUESO 9E

FRAISES 11€

FRUITS DE SAISON 18€

parfait à partag<mark>e</mark>r

