

LA GARE

Street Food

- Croquetas** - Jambon ibérique, servies par 4 **8€**
- Tostada 100% Bellota** - Toast de jambon Bellota de Salamanca **18€**
- Tostada de cecina de boeuf Wagyu** - Toast avocat, tomate, boeuf séché, cresson, huile d'olive **18€**
- Empanadas** - Poulet rôti au charbon, servies par 2 **12€**
- Tacos Gambas** - Gambas, mayonnaise chipotle, pico de gallo, servis par 2 **14€**
- Tacos Poulet** - Poulet rôti, queso fresco, avocat, sauce rouge, servis par 2 **12€**
- Bao Boeuf** - Plat côte de boeuf cuite aux épices, citron vert, coriandre, servis par 2 **15€**

Les Crus

- Ceviche Clasico** - Maigre mariné au citron vert, maïs choclo, cancha, patate douce **19€**
- Tartare de thon** - Concombre, coriandre, algue nori, mayonnaise miso blanc et rocoto **19€**
- Tartare de saumon Nikkei** - Saumon, concombre, avocat, mayonnaise cebichera, algues croustillantes **15€**

Les Salades

- Burrata** - Tomates d'été, vinaigrette pistaches et thym, citron jaune confit **18€**
- Andes** - Quinoa rouge et blanc, poire Williams, sauce siracha, radis marinés, crème fraîche **16€**
- Méditerranéenne** - Fenouil, pousses d'épinards, roquette, olives de Kalamata, vinaigrette à l'orange et huile d'olive bio **15€**

Barbecue au charbon de bois

Brochette de poulet - Maïs choclo, pommes de terre vitelotte, sauce curcuma-cumin 18€

EpauLe d'agneau d'Aveyron - Laqué au charbon, sauce aji amarillo, salade boulgour aux tomates 85€

BIG Cheeseburger - Boeuf Charolais, pickles, cheddar, poitrine de porc fumée, pain brioché de Frédéric Lalos MOF 22€

Veggie Burger - Galette de pois chiche, carotte, aubergine, cumin, crème fraîche aux herbes, chutney de mangue, pain brioché de Frédéric Lalos MOF 18€

Bavette - Boeuf du terroir français - 250gr 28€

Faux-Filet - Boeuf du terroir français - 350gr 38€

Côte de Boeuf - Boeuf du terroir français - 1,2kg 130€

Bao Burger Thon - Tataki de thon mariné, mayonnaise wasabi, roquette, pickles de radis noir 24€

Brochette de saumon - Maïs choclo, pommes de terre grenailles, sauce citron-persil 22€

Cabillaud - Grillé, artichauts, carottes, sauce escabèche, poudre de jambon ibérique 29€

Poulpe - Courgettes grillées, piquillos, tomates, pesto aux herbes et citron 28€

Poisson entier* - Mariné au gingembre et sauce soja, cuit dans une feuille de banane, salade tropicale à la papaye

*Daurade royal, bar de ligne, pagre... Prix selon arrivage

Homard Bleu de Bretagne - Simplement grillé au beurre, chimichurri d'aji amarillo, pousses vertes 68€

Garnitures

Pommes de terre croustillantes - Mayonnaise aux épices douces 5€

Patate douce - Rôtie au charbon, crème aux herbes 6€

Salade Boulgour - Pousses d'épinards, fruits secs, fromage de chèvre frais, tomates 6€

Maïs Choclo - Confit au beurre du Val-de-Loire 6€

Desserts

Sorbets maison - Selon la saison 9€

Choco-Noisette - Dacquoise noisette, crèmeux chocolat noir péruvien, sorbet cacao, tuile au grué de cacao, zestes d'oranges 9€

Glaces maison - Chocolat péruvien, vanille de Madagascar, dulce de leche 9€

Tarta de queso - Crème de fromage, pâte croustillante, mangue, sel de prune 11€

Sundae - Glace de lait frais, coco fraîche, caramel au fruit de la passion 12€

Raspadilla - Melon infusé au gingembre - citronnelle, raspadilla de pêche blanche 10€

Prix nets TTC - Service inclus