

LA GARE



Street Food

Croquetas - Jambon ibérique, <i>servies par 4</i>	8€
Tostada 100% Bellota - Toast de jambon Bellota de Salamanca	18€
Tostada de cecina de boeuf Léon IGP - Toast avocat, tomate, boeuf séché, cresson, huile d'olive	18€
Empanadas - Poulet rôti au charbon, <i>servies par 2</i>	12€
Tacos Gambas - Gambas, mayonnaise chipotle, pico de gallo, <i>servis par 2</i>	14€
Tacos Poulet - Poulet rôti, queso fresco, avocat, sauce rouge, <i>servis par 2</i>	12€
Bao Boeuf - Plat côte de boeuf cuite aux épices, citron vert, coriandre, <i>servis par 2</i>	15€
Bao Thon - Tataki de thon mariné, mayonnaise wasabi, roquette, pickles de radis noir	18€

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€
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€

Les 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€

Les desserts

Sorbets maison - Selon la saison	9€
Choco-Noisette - Dacquoise noisette, crémeux 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€
Tangerine - Tapioca façon riz au lait, mousse coco, confit de mandarine	9€
Millefeuille - Crème pâtissière légère vanille, dulce de leche, glace dulce de leche	13€
Manzana y pera fresca - Pomme et poire, sorbet aux herbes, meringue craquante	9€

Cocktails

EL SANTA 8cl 16 € Rhum Santa Térésa 1796 - Agave - Bitter Cacao
MAI TAI 10cl 14 € Rhum Bacardi Cuatro- Orgeat- Cointreau - Ananas- Citron
PISCO SOUR 14 cl 14 € Pisco Quebranta - Sucre - Citron vert - Blanc d'œuf
CHICHA MORADA 20 cl 8 € <i>(sans alcool)</i> Ananas - Maïs Violet - Cannelle - Clou de girofle - Citron - Gingembre

Champagnes et Vins

Champagne Rosé - NM - Pommery Brut 75cl 180€
Champagne Blanc - NM - Moët & Chandon Vintage 75cl 110€
Champagne Blanc - NM - Pommery Brut 75cl 96€
Champagne Blanc - NM - Pommery Cuvée Louise 350€
Champagne Blanc - 2010 - Dom Pérignon 75cl 390€
Vin Rouge - 2019 - Loire, Chinon «Le temps des Cerises» Domaine La Noblaie 75cl 38€
Vin Blanc - 2018 - Bourgogne, Macon «Aux Bois D'Allier» Domaine Cordier 75cl 50€
Vin Rosé - 2019 - Côte de Provence «L'Excellence» Château Saint Maur 75cl 50€